

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

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут заочно-дистанційного навчання
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Кафе на 74 місця в селищі міського типу Пісочин Харківської області

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

ступеня бакалавр

Виконавець **Масіч Ліана Олегівна**
(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

Масіч Ліаною Олегівною

ступеня бакалавр

на тему «Кафе на 74 місця в селищі міського типу Пісочин Харківської області»

Дипломний проект студентки **Масіч Л.О.** 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 кексів; наведено характеристику поживної цінності борошна з кісточок винограду, як перспективного збагачувача продукції; розроблено рецептуру кексів «HAPPY CAKE», що відзначалися відмінними смаковими властивостями та належать до лінійки продуктів оздоровчого спрямування.

Масіч Ліана Олегівна 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 **Масіч Л. О.** 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.....	.12
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва13
1.4 Визначення джерел постачання.....	.14
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 кондитерських виробів.....	.16
2.2.1 Аналіз асортименту, інновацій та попиту споживачів на борошняні кондитерські вироби16
2.2.2 Особливості технології кексів та сучасний асортимент.....	.18
2.2.3 Характеристика поживної цінності борошна з кісточок винограду .	.20
2.2.4 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	.22
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	.25
2.4 Проектування складського господарства.....	.30
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	.41
2.5.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	.41
2.5.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	.49
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	.56
2.7 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	.60
Висновки до розділу 2.....	.63
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	.64
3.1 Організація виробництва.....	.64
3.2 Організація обслуговування.....	.68

3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	72
Висновки до розділу 3.....	74
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	75
Висновки до розділу 4	83
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	84
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	84
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	85
5.3 Вимоги електробезпеки.....	86
5.4 Протипожежні заходи.....	88
Висновки до розділу 5.....	89
ВИСНОВКИ.....	91
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	92
ДОДАТКИ.....	98

Анотація

Дипломний проект викладено на 97 сторінках пояснювальної записки та містить 36 таблиць, 5 додатків, 65 інформаційних джерел. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Розроблено рецептуру кексу «HAPPY CAKE», який має підвищену поживну цінність за рахунок використання порошку з кісточок винограду, який містить велику кількість білків, мінеральних речовин та харчових волокон.

Визначено структурно-технологічну схему кафе, розроблено виробничу програму, яка містить авторські та відомі страви європейської та американської кухні, обґрунтовано концепцію ретро-кафе. 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, ретро стиль, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва, обслуговування, борошняні кондитерські вироби, кекси, порошок з кісточок винограду, НАССР.

ВСТУП

Під впливом економічної ситуації сьогодні активно розвиваються заклади із середнім рівнем цін на послуги. Відповідно лідерами цього сегменту є кафе. Проте навіть від закладів цього класу споживачі вимагають якомога ширший спектр послуг та креативні концепції і формати. Тому підприємці творчо підходять до проектування закладу, враховують сегмент ринку регіону, впроваджують інноваційні технології та способи обслуговування, задля отримання конкурентних переваг та забезпечення процвітання кафе.

Метою роботи є проектування кафе «Стиляги» на 76 місць у місті Пісочин Харківської області на засадах передових технологічних та проектно-технічних рішень. Концепцією проєктованого кафе є затребуваний формат кафе в ретро стилі, виробнича програма якого включає популярні страви Європи, Америки і України.

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

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіону, де проєктується новий заклад та визначити технічні можливості, соціально-економічні передумови для його створення;
- підібрати привабливий асортимент страв та кулінарних виробів у виробничій програмі закладу;
- провести підбір сучасного обладнання для раціоналізації виробничого процесу, розрахувати його кількість;
- розробити схему виробничого процесу;
- розробити заходи по забезпеченню охорони праці персоналу;
- розробити архітектурно-будівельний план підприємства та визначити концепцію опорядження інтер'єру.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1 Маркетингові дослідження

Пісочин — селище міського типу Харківського району, передмістя Харкова, що розташований вздовж річки Уди на Полтавському шосе та Ново-Баварському проспекті. Сьогодні селище фактично злилося зі Залютиним, Новою Баварією і селищем Куряж. Пісочин на 2018-ий рік став найбільшим за населенням селищем міського типу України (більше 23 тис. осіб). Відстань до ділового центру міста Харків становить всього 5,5 км. Відстань до інших великих міст: до м. Київ – 467 км, до м. Дніпро – 207 км, до м. Суми – 180 км, до м. Полтава – 133 км.

Пісочин знаходиться у південній зоні помірного клімату: спекотне, посушливе літо та помірно холодна зима. Найтепліший місяць — липень з середньою температурою 20 °С. Найхолодніший місяць — січень, з середньою температурою -6.1 °С

Через смт. Пісочин проходить магістральний залізничний шлях, що поєднує місто Харків з усіма містами на південь, схід і захід, у т.ч. з Києвом, Львовом, Одесою та ін., проходить автотраса М 03 – траса міжнародного значення «Київ – Харків – Довжанський», автотраса М18/Е105 – важлива траса міжнародного значення «Москва – Харків – Сімферополь».

Пісочинська селищна ОТГ утворена 10 лютого 2018 р. Вона розташована на захід від міста Харків і безпосередньо межує з ним. Загальна площа об'єднаної територіальної громади становить 81,25 км².

Пісочин має типовий індустріально-аграрний профіль зі значним акцентом на індустріальний тип. Його дуже близьке розташування до міста Харкова та двох головних автошляхів Харківської області зумовлює привабливість для інвесторів, зокрема у сферах переробки, логістичних послуг, котеджної забудови, спеціалізованих рекреаційних послуг та ін.

Селище має мережу громадських, соціальних об'єктів освітнього і культурного профілю, яка є дуже розвинуеною і потенційно спроможною задовольняти потреби великої кількості жителів.

Через активну багатоповерхову забудову у мікрорайоні «Мобіль» (сmt. Пісочин), постійне збільшення чисельності населення, швидкі темпи зростання рівня якості життя жителів існує потреба в постійному удосконаленні соціальної сфери життєдіяльності громади.

Запроектоване кафе на 74 місця планується розташувати на вулиці Технологічна, 112а, що знаходиться на низині річки Уди, неподалік мікрорайону «Мобіль» та житлового масиву «Маяк» (рис. 1.1).



Рис. 1.1 Карта з ділянкою будівництва кафе «Стиляги»

Дана ділянка була вибрана через вдале розташування, що надасть закладу чималих конкурентних переваг. На березі річки розташовані пляжі, лазертаг, спортивно-розважальні заклади. Відстань від запроєктованого кафе:

- до зупинки автотранспорту – 700 м;
- до річки Уди – 400 м;
- до Комунального закладу «Пісочинський ліцей «Мобіль» – 650 м;

- до Парку Сосновий бір – 1,9 км;
- пляжу з волейбольною площадкою та лазертагу – 850 м;
- до Пісочинського палацу культури – 2,4 км,
- до парку відпочинку Рижовський- 4,5 км;
- до центру селища – 3,5 км.

Потенційними споживачами кафе «Стиляги» є відвідувачі з середнім та нижче середнього доходом від 18 до 45 років, зокрема молодь, працююче населення, сім'ї з дітьми, мешканці прилеглих багатопверхових будинків, працівники підприємств, що розташовані неподалік закладу. Гості міста та туристи будуть потенційними клієнтами, адже воно має оригінальну концепцію. Також будемо надавати послуги проведення банкетів та весіль.

Для виявлення можливих конкурентів, було проведено моніторинг закладів ресторанного господарства у районі будівництва кафе (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства

Тип закладу, назва	Підпоряд- кування	Потужність, місць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Комплекс «ШишкиНлес»	приватне	75	9.00 - 23.00	400	Змішана кухня, мангальне меню
Піцерія "ВЕЛИКАНО "	приватне	45	11.00 – 22.00	300	Піца, закуски
Кафе "Сапераві"	приватне	55	12.00 – 23.00	300	Грузинська кухня, піца, суші, бургери, мангальне меню

Тип закладу, назва	Підпоряд- кування	Потужність, місць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Кав'ярня- кондитерська «AROMA KAVA»	приватне	10	Цілодо- бово	300	Кондитерські вироби, гарячі напої

Маркетингове дослідження показало, що більшість закладів мають формат демократичного багатоформатного кафе, швидкого обслуговування та з низькою вартістю продукції. Оскільки запроєктоване кафе розташовуватиметься неподалік житлового масиву та рекреаційної зони селища, передбачаємо рівень націнки 300 % та цікаву концепцію.

Переваги і недоліки закладів-конкурентів обґрунтовано у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Переваги і недоліки конкурентів

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Комплекс «ШишкиNлес»	Достатньо місця для відпочинку на природі, пісочний пляж, якісна кухня, можна взяти напрокат мангал, альтанку, парасольку, баня, банкетний зал	Мала площа залу, низька якість продукції та обслуговування, незатишний інтер'єр, дешеві меблі та посуд
Піцерія "ВЕЛИКАНО "	Швидке і якісне обслуговування, затишний інтер'єр широкий асортимент закусок та піци, онлайн-замовлення і доставка	Помірно висока вартість, відсутність банкетного залу

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Кафе "Сапераві"	Широкий асортимент страв швидкого приготування, задовільна якість обслуговування, доставка	Незатишний інтер'єр
Кав'ярня-кондитерська «AROMA KAVA»	Значний асортимент кондитерських виробів, сучасний інтер'єр, висока якість обслуговування	Мала кількість посадкових місць, моноформат

1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Кафе «СТИЛЯГИ» — це кафе в ретро стилі з караоке-залом, де може одночасно розміститися 72 гостя. Передбачено 2 зали, естраду, світлодіодний інтер'єрний екран для караоке, музичний ретро-автомат. Кафе у стилі «стиляг» - це яскравий спосіб розслабитися, весело та галасливо відсвяткувавши день народження чи інший привід зібратися разом.

Потрапити випадково на вечір у стилі стіляг - це класно! Атмосфера, затишок, доброзичливе і привітне обслуговування, найсмачніша змішана європейська кухня – виклаче справжнє захоплення!

Для створення довершеного стилю образу кафе, було приділено ретельну увагу уніформі для офіціантів та барменів закладу, а також інтер'єру, який виконаний в стилі американського кафе 50-х років. Тут ви знайдете безліч аксесуарів, яскравих кольорів, малюнків і фактур, які допоможуть створити запаморочливу романтику ретро. Заклад у стилі ретро точно не залишить нікого байдужим, це як стрибок а-ля «назад у майбутнє» - це завжди цікаво і привабливо.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

При проектуванні кафе «СТИЛЯГИ» 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 борошняних кондитерських виробів

2.2.1 Аналіз асортименту, інновацій та попиту споживачів на борошняні кондитерські вироби

Ринок кондитерських виробів на сьогодні характеризується стабільним зростанням, незважаючи на негативні зміни в економіці України й світу. Вітчизняні підприємства виготовляють різноманітну кондитерську продукцію, асортимент якої налічує до 1500 найменувань. Борошняні кондитерські вироби мають високу рентабельність та затребувані споживачами в будь який сезон.

Кондитерське виробництво представлене як великими промисловими підприємствами, так і спеціалізованими цехами закладів ресторанного бізнесу, міні-кондитерськими. Сьогодні собівартість продукції на 60...75 % залежить від вартості матеріалів і сировинних ресурсів. Кондитери використовують як вітчизняну сировину (борошно, яйця, цукор, молоко і масло, горіхи, олія), так і імпорتنу (какао-боби, арахіс, кондитерські суміші, ароматизатори, барвники).

У 2019 р., для усвідомлення потреб сучасного ринку борошняних кондитерських виробів, Національною дослідницькою компанією UMG було проведено Всеукраїнське маркетингове дослідження споживчих переваг

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства

Кафе в ретро стилі в останні роки стали одним з головних трендів світового ресторанного бізнесу. У концептуальних кафе відвідувачі з величезним задоволенням проводять свята, замовляють неймовірно смачні страви та просто відпочивають у незвичайній атмосфері. Тому найближчим часом в Україні популярності набудуть затишні ретро заклади, з власною ідеєю, легендою, де подають смачну і корисну їжу.

Раціональне розміщення кафе - це створення найбільших зручностей населенню при організації громадського харчування за місцем праці, навчання, проживання, відпочинку, а також забезпечення високої ефективності роботи самого підприємства. 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 селищі міського типу Пісочин Харківської області за адресою вулиця Технологічна, 112а. Вигідним фактором є безпосередня близькість до берегів річки Уди, популярних місць відпочинку місцевих жителів та туристів.

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.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень кафе «Стиляги»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Селище міського типу Пісочин Харківської області Вулиця Технологічна, 112 а
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в ІІ-му (південно-східному) кліматичному районі. Ділянка будівництва знаходиться у південній зоні помірного клімату: спекотне, посушливе літо та помірно холодна зима. Найтепліший місяць – липень з середньою температурою 20 °С. Найхолодніший місяць січень, з середньою температурою - 6.1 °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 не прилягають будівлі. На ділянці ростуть дикі чагарники, дерева для зносу відсутні. Споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з уклоном на північний схід. Ґрунт на ділянці забудови – чорноземний.
Організація транспортних	Від земельної ділянки: - до Комунального закладу «Пісочинський ліцей

ВИСНОВКИ

У дипломному проекті розроблено проект кафе «Стиляги» на 74 місця у місті Пісочин Харківської області. Проектні рішення базуються на засадах передових технологій та згідно вимог законодавства.

Головною концепцією кафе «Стиляги» є формат ретро-кафе, виробнича програма якого включає авторські та популярні страви європейської та американської кухні. Проведено маркетингові дослідження регіону будівництва та підібрано цікаві концептуальні рішення.

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 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 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 дизайнерських матеріалів. Планується впровадження інноваційних технологій при обслуговуванні відвідувачів, запровадження електронного меню. Для розширення цільової аудиторії споживачів кафе було запропоновано значну кількість сучасних рекламних засобів та креативних піар-акцій.

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: 13.10.2021).
2. Карпова А. О., Куниця К. В., Білецький Е. В. Технологія борошняних кондитерських виробів з використанням нових рецептурних компонентів. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. № 2 (2017): 175-181.
3. Дітріх І. В. Розширення асортименту борошняних кондитерських виробів спеціального призначення у закладах ресторанного господарства. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів 2–3 квітня 2020 р. Київ : НУХТ, 2020. Ч. 3. С. 273.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Москва: Экономика, 1982. 720 с.
5. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Menu, 2011. 175 с.
6. 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.
7. 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.
8. Ткаченко А. С. Пошуки шляхів зниження енергетичної цінності борошняних кондитерських виробів. *Науковий вісник PUET: Technical Sciences*. 2015. №. 1 (57).
9. 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.

10. Новая технология производства хлебобулочных изделий, не содержащих глютен. *Food Technologies&Equipment*. 2008. № 7. С. 9.

11. Дорохович А.Н. Маффин – новый вид мучных кондитерских изделий на рынке Украины. *Продукты & ингредиенты*. 2009. № 10 (63). С. 12.

12. Касабова К. Р., Самохвалова О. В., Олійник С. Г. Характеристика новых джерел харчових волокон для збагачення борошняних кондитерських виробів. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*. 2013. №. 6 (11). С. 8-13.

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

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

15. 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).

16. Зотиков В.И., Наумкина Т.С., Грядунова Н.В. и др. Зернобобовые культуры – важный фактор устойчивого экологически ориентированного сельского хозяйства. *Зернобобовые и крупяные культуры*. – 2016. – №1(17). – С. 6-13.

17. Резниченко И.Ю., Рензяева Т.В., Табаторович А.Н. и др. Формирование ассортимента мучных кондитерских изделий функциональной направленности. *Техника и технология пищевых производств*. - 2017. – Т. 45. – № 2. – С. 149-162.

18. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Журавлев А.А. Реологические свойства вафельного теста на основе нутовой муки. *Кондитерское производство*. – 2006. – № 4. – С. 14.

19. Дорохович В. В., Лазоренко Н. П. Безглютенові борошняні кондитерські вироби. *Обладнання та технології харчових виробництв*. 2013. № 30. С. 15-19.

20. Дорохович В.В. Дослідження впливу інуліну на структурно-механічні властивості тістових мас для борошняних кондитерських виробів. *Вісн. Дон ДУЕТ*. 2003. 1(17). С. 95-100.
21. Дорохович В.В. Дитяча хвороба целиакія та оцінка якості безглютенової сировини, що рекомендується при цьому захворюванні. *Вісн. Харк. нац. ун-ту сільського господарства ім. П. Васеленка*. 2004. Вип. 28. Т. 1. – С. 166-172.
22. Антоненко А. В., Михайлик В. С. Оптимізація нутрієнтного складу борошняних кондитерських виробів з пісочного тіста з шротом олійних культур. *Сучасні проблеми токсикології, харчової та хімічної безпеки*. 2013. № 4. С. 59-63.
23. Перспективні культури для виробництва борошняних кондитерських виробів; веб-сайт. URL: http://dspace.ksau.kherson.ua/bitstream/handle/123456789/4268/DzyundzyaMarunec_tez.pdf?sequence=1 (дата звернення: 13.10.2021).
24. Ипатова Л. Г. Физиологические и технологические аспекты применения пищевых волокон. *Пищевая промышленность*. 2004. № 1. С. 14.
25. Сидорова, Л. Н. Пищевые волокна в производстве кондитерских изделий (обзор). *Кондитерское производство*. 2008. № 2. С. 18–20.
26. История и виды капкейков: веб-сайт. URL: https://pasticciere.ru/istoria-cupcake/?fbclid=IwAR0tK68dN7fxbnTzcP6z2-Jqai9XgoRrbLZu3Em6kIYgsJHXTDRf_SOXAFBg (дата звернення: 13.10.2021).
27. Мафіни, капкейки та кекси: веб-сайт. URL: <http://makeupyourmindez.blogspot.com/2017/09/difference-between-muffins-and-cupcakes.html> (дата звернення: 13.10.2021).
28. Патент на корисну модель № 107174, МПК (2016.01) A23L 5/00. Капкейк «Зернятко» / Бондар Н. П., Ковтун А. В., Яцкевич А. С. ; заявник – Національний університет харчових технологій. – № u 201511359; заявл. 18.11.2015; опубл. 25.05.2016; Бюл. № 10, 2016 р.

29. Теоретическое обоснование использования рисовой муки и ягод годжи в технологии капкейков: веб-сайт. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/5218> (дата звернення: 13.10.2021).
30. Шелудько, Вікторія Миколаївна, and Маргарита Миколаївна Бережкова. Управління якістю капкейків з використанням бобових культур. Diss. Полтава, ПУЕТ, 2016.
31. Черноглазова, А. В., О. И. Юнаковская, and Светлана Ивановна Лукина. "Перспективное сырье в технологии капкейков. Материалы студенческой научной конференции за 2016 год. 2016.
32. Красина И.Б. Научно-практическое обоснование технологий мучных кондитерских изделий функционального назначения. *Известия вузов. Пищевая технология*. 2007. № 5-6. С. 42–45.
33. Лисюк Г. М. Нові напрями використання вторинних продуктів переробки винограду у виробництві борошняних виробів : монографія. Харків : ХДУХТ, 2011. 175 с.
34. Бареева Н. Н. Виноградні вичавки - перспективний промисловий джерело пектинових речовин [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://ej.kubagro.ru/2006/04/30/> (дата звернення: 13.10.2021).
35. Каліновська Т. В. Використання порошку з вичавок винограду при виробництві кондитерських виробів. Нові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : 78-а наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів, 2-3 квітня 2012 р. : [тези доп.]. 2012. Ч І. С. 100-101.
36. Показники якості та безпеки борошняних кондитерських виробів - брауні спеціального призначення / Т. В. Іщик, Т. В. Кременець, Ю. В. Сидорук, І. М. Устименко та ін. // *Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія : Технічні науки*. 2020. Т. 31 (70), № 2. С. 122-128.
37. Apryl Ch. Th. Look At Technology / Apryl Chapman Thomas // *Southern Hospitality Magazine* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.southernhospitalitymagazine.com/feature_2_spr08.html

38. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко – К. : Економіка України, 2011. – С. 41–46.
39. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – К. : Знання. – 2011. – 215 с.
40. 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.
41. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
42. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
43. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
44. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
45. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
46. Как красиво накрыть стол / Пер, с нем. Т. Григорьевой. — М.: АСТ-ПРЕСС, 2001.
47. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч. посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
48. Мокротоварова Т. Ресторан у куцах. Контракти. № 09, 2003. – С.18-33.
49. 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
50. Справочник руководителя предприятия общественного питания.—М.: Экономика, 1981.
51. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.

52. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
53. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
54. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
55. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
56. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
57. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
58. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
59. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.
60. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод.рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
61. Система стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
62. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
63. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
64. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
65. 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

Додаток А
Структурно-технологічна схема кафе
«Стиляги» у м. Пісочин