

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 72 місця в місті Кременчук Полтавської області

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

ступеня бакалавра

Виконавець **Панасевич Вікторія Андріївна**
(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
Панасевич Вікторією Андріївною
ступеня бакалавр
на тему «Кафе на 72 місця в місті Кременчук Полтавської області»

Дипломний проект студентки **Панасевич В. А.** 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 асортименту та технологій страв з риби; наведено характеристику поживної цінності риби кінг кліп, як перспективної та нетрадиційної для українського населення сировини; розроблено рецептуру суфле на основі креветочної риби «Морський бриз» з використанням рисового борошна, вершків, яєць, смакових інгредієнтів.

Панасевич Вікторія Андріївна 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 **Панасевич В. А.** 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.....	.8
1.1 Маркетингові дослідження.....	.8
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	.13
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва14
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 Класифікація та характеристика кулінарної продукції з риби.....	.17
2.2.2 Особливості технологій рибних страв з січеної маси.....	.19
2.2.3 Характеристика харчової цінності та кулінарних якостей креветочної риби кінг кліп.....	.20
2.2.4 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	.22
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	.25
2.4 Проектування складського господарства.....	.29
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	.40
2.5.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	.40
2.5.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	.46
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	.51
2.7 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	.56
Висновки до розділу 2.....	.58
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	.59
3.1 Організація виробництва.....	.59
3.2 Організація обслуговування.....	.62

3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	65
Висновки до розділу 3.....	67
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	68
Висновки до розділу 4	75
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	76
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	76
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	78
5.3 Вимоги електробезпеки.....	79
5.4 Протипожежні заходи.....	81
Висновки до розділу 5.....	83
ВИСНОВКИ.....	84
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	85
ДОДАТКИ.....	90

Анотація

Дипломний проект викладено на 89 сторінках пояснювальної записки та містить 38 таблиць, 1 рисунок, 4 додатки, 51 інформаційне джерело. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Розроблено рецептуру суфле з креветочної риби кінг кліп «Морський бриз», що відзначалося відмінними смаковими властивостями та мало підвищену поживну цінність.

Визначено структурно-технологічну схему кафе, розроблено виробничу програму, яка містить традиційні страви української кухні та обґрунтована тенденціями попиту споживачів. На основі розрахунків визначено технологічне обладнання, склад та площі виробничих та допоміжних приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення підприємства, інженерно-будівельні рішення, заходи щодо охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Об'єкт дослідження: кафе.

Предмет дослідження: виробнича програма, технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; організація обслуговування, заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: кафе, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва, обслуговування, другі рибні страви, суфле, риба кінг кліп, НАССР.

ВСТУП

Статистичні дані говорять, що сьогодні найзатребуванішими форматами ресторанного сфери є заклади, які орієнтовані на споживачів з середнім рівнем доходів, котрі хочуть купувати якісний продукт за розумною ціною. Такі підприємства (Quick&Casual) об'єднують схеми роботи фаст-фуду і класичного ресторану. Їхня продукція відзначається високою якістю, обслуговування гостей на високому рівні, але кількості позицій в меню скороченні, ціни в демократичних межах та характерна швидкість обслуговування.

Позитивними тенденціями у ресторанній сфері є також поява локальних кафе, з більш цікавою тематикою, широким спектром додаткових послуг, сервісом доставки та індивідуальним підходом до кожного клієнта, що дає значні переваги в конкурентній боротьбі.

Метою роботи є проектування кафе «КАПУСТА» на 72 місця у місті Кременчук Полтавської області на засадах передових технологічних та проектно-технічних рішень. Запроектованого кафе матиме популярний у обраному регіоні формат – сімейне кафе з сучасною українською кухнею.

У кафе «КАПУСТА» буде передбачено широкий спектр послуг, зокрема проведення банкетів, майстер-класів, організовано службу доставки, підібрано креативний інтер'єр закладу для релаксу та гарного проведення часу.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- провести аналіз існуючої мережі закладів ресторанного господарства в обраному регіоні, визначити коло перспективних клієнтів та розробити актуальну концепцію закладу;
- підібрати привабливий асортимент страв та кулінарних виробів у виробничій програмі кафе, провести підбір сучасного обладнання для раціоналізації виробничого процесу, розрахувати кількість персоналу;
- розробити архітектурно-будівельний план підприємства з креативним внутрішнім і зовнішнім опорядженням;
- розробити заходи з охорони праці персоналу та пожежної безпеки.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1 Маркетингові дослідження

Кременчук – місто обласного значення, з населенням 217 тисяч осіб (на 2021 р.). Розташоване майже в центрі України, на березі річки Дніпро на кордоні лісостепу та степу. Територія міста становить 9586 га, протяжність з півночі на південь – 30 км. Місто розташоване в 117 км від міста Полтави та 286 км – від Києва.

Рельєф Кременчука представляє горбисту рівнину, розділену Дніпродзержинським водосховищем і річкою Дніпро на дві частини: лівобережну низинну (долини річок Сухий Кагамлик і Крива Руда) та правобережну піднесену (Крюків, що розташована на півострові). Висота міста над рівнем моря – 90 м.

Клімат території, на якій розміщено місто, помірно-континентальний. Зима м'яка з похмурою погодою і частими відлигами. Морози зазвичай невеликі (абсолютний мінімум у січні $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$). Тривалість безморозного періоду коливається від 155 до 183 днів. Літо жарке й посушливе (абсолютний максимум температури в липні-серпні $+37\text{ }^{\circ}\text{C}$). Середньорічна температура $+8-12\text{ }^{\circ}\text{C}$. Середньорічна кількість атмосферних опадів становить 565 мм (основна їх кількість (біля 70%) припадає на період з квітня по жовтень).

Природно-заповідний фонд міста представлений: ландшафтним заказником загальнодержавного значення «Білецькі плавні»; регіональним ландшафтним парком «Кременчуцькі плавні»; геологічною пам'яткою природи місцевого значення «Скеля – гранітний реєстр».

Місто має пряме залізничне сполучення з багатьма регіонами країни. Перевагою міста є наявність вантажного та пасажирського портів. Кременчуцький річковий порт, який знаходиться на лівому березі Дніпра, обслуговує вантажні перевезення, в основному, в напрямку Києва,

Запроектване кафе на 72 планується розташувати на провулку Героїв Бреста, 79 Б, що знаходиться в центральному мікрорайоні міста (рис. 1.1).

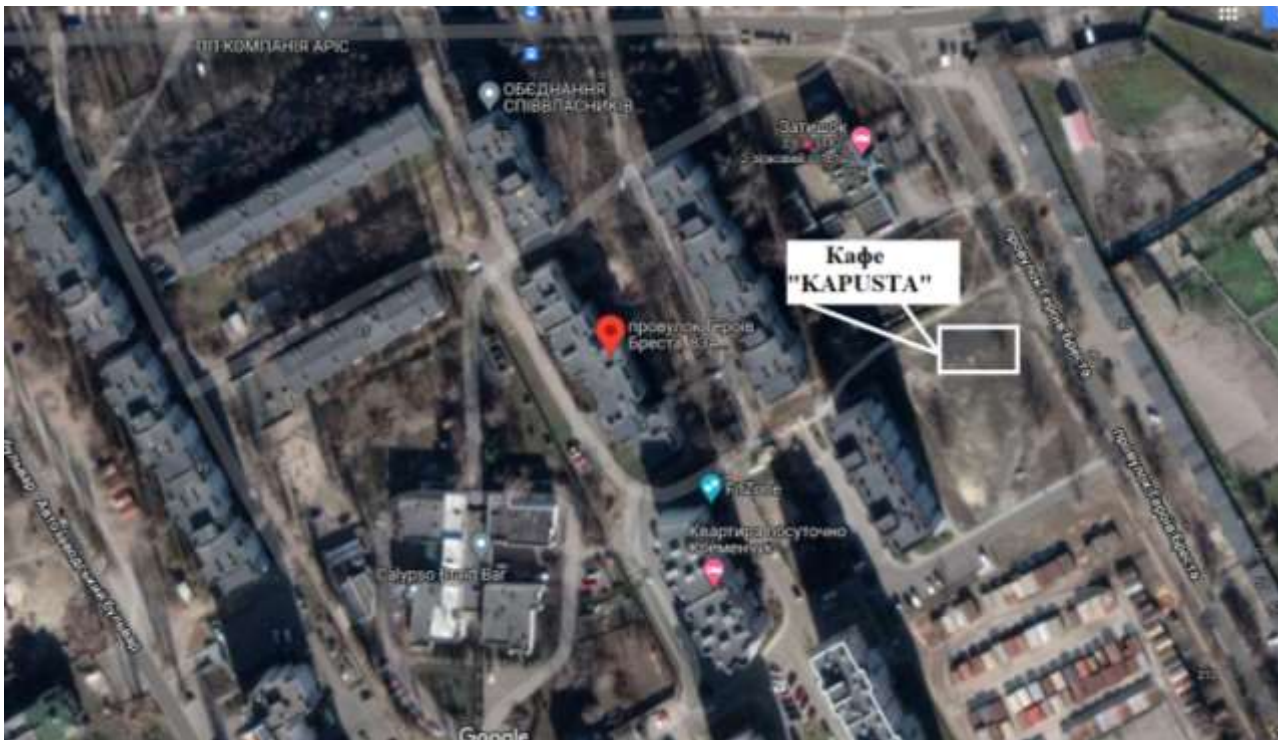


Рис. 1.1 Карта з ділянкою будівництва кафе «KAPUSTA»

Дана ділянка була обрана, оскільки таке розташування надасть закладу чималих конкурентних переваг. Неподалік ділянки знаходяться наступні об'єкти:

- житловий район з більш ніж 15 багатоповерхових будинків (пров. Героїв Бреста, 71-91) – в радіусі 800 м,
- двозірковий готель «Затишок» - 500 м;
- Парк Миру та Музей військової техніки - 1,4 км,
- Меморіал «Вічно живим» - 1,2 км,
- Палац культури «КрАЗ»- 1,4 км;
- М'ясокомбінат «Фарро» - 1,3 км.

Потенційними споживачами кафе «KAPUSTA» є відвідувачі з середнім та нижче середнього доходом від 20 до 60 років, зокрема молоді сім'ї з дітьми, мешканці прилеглих багатоквартирних будинків, а також працівники офісів та підприємств, що розташовані неподалік закладу. Ці категорії найчастіше

виявляють стійкий попит на продукцію «домашньої української» кухні. Саме тому більшу частину меню займають традиційні українські страви. Гості міста та туристи також будуть потенційними споживачами, адже поруч знаходиться бюджетний готель «Затишок». Також у кафе діятиме послуга проведення банкетів та весіль, тому відвідувачі будуть приїздити з різних районів міста.

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	Підпорядкування	Потужність, місць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Кафе «Поляна»	приватне	45	9.00 - 00.00	300	Піца, мангальне меню, салати
Піцерія "ROYAL"	приватне	25	10.00 – 23.00	300	Піца, фаст-фуд
Домашня кондитерська "КРОШЕК-НЕТ"	приватне	15	9.00 – 21.00	300	Кондитерські вироби, в тому числі на замовлення, гарячі напої
Ресторан-кондитерська «Kofan Svobody»	приватне	20	8.00 – 22.00	300	Кондитерські вироби, гарячі напої

Оскільки запроєктоване кафе розташовуватиметься всередині житлового масиву, більшість закладів мають формат демократичного кафе, швидкого обслуговування та з низькою вартістю продукції. Переваги і недоліки закладів-конкурентів обґрунтовано у таблиці 1.2.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

При проектуванні кафе «КАПУСТА» 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 Класифікація та характеристика кулінарної продукції з риби

Страви з риби користуються постійним попитом і реалізуються ресторанами у великій кількості. За функціональним призначенням продукція з риби може використовуватися у наступних видах харчування: загальнодоступного, збалансованого, роздільного, лікувально-профілактичного та харчування спеціального призначення (школярів, спортсменів, професій важкої фізичної праці та ін.).

За місцем проживання промислова риба ділиться на прісноводну (прохідну) і морську. За жирністю риба класифікується на худу (вміст жиру до 2 %), середньої жирності (від 2 до 8 %), жирну (від 8 до 15 %) й особливо жирну (понад 15 %).

При обробці риби оримують від 40 до 65 % поживного м'яса. Риба в складається з води на 53...89 %, білків на 7...27 % і жирів на 2...34 %. За вмістом білку риба в більшості видах перевершує м'ясо тварин. Жири риб на 86 % складаються з незамінних ненасичених кислот. Крім того, риба містить

ракоподібними – такими, як королівські креветки, а також безліччю дрібних та середніх риб.

М'якоть креветочної риби добре підходить для всіх видів страв та кулінарної обробки. Ніжне філе має нейтральний м'який смак, практично не містить кісток, відмінно поєднується з багатьма продуктами: овочами, прянощами, фруктами, соусами. Японці вживають конгріо в сирому вигляді, але у приготовленій на пару рибі смак більш насичений. Креветочний смак стає яскравішим, якщо готувати рибу на пару, але також можна смажити, запікати і коптити.



Рис. 2.1 Зовнішній вигляд риби кінг кліп (конгріо)

Науковцями встановлено численні корисні властивості конгріо. Вміст води досягає 77,5 %, білків – 19,1 %, жирів – 1,9 %. У ста грамах риби міститься 94 ккал. Містить незамінні амінокислоти, омега три і шість, вітаміни А, В₁₂ і D у великій кількості і мінерали. Завдяки цьому кінг кліп зміцнює імунітет, нормалізує обмін речовин, зміцнює серцево-судинну систему, а також кістки, волосся, нігті, підвищує опірність стресам, позитивно впливає на стан шкіри.

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа, м ²
					l	b			
Цукор	47,08	мішок	50	1	710	540	1	Підтоварник	0,38
Разом на стелажі									2,41
Разом на підтоварнику									1,41

Визначаємо площу під тарою на підтоварниках з урахуванням нещільності прилягання:

$$S_{пт} = 1,15 \cdot 1,41 = 1,62 \text{ м}^2.$$

Визначаємо площу під тарою на чотириярусних стелажах з урахуванням нещільності прилягання:

$$S_{ст} = 1,15 \cdot 2,41 = 2,78 \text{ м}^2.$$

Визначаємо корисну площу комори (табл. 2.13).

Таблиця 2.13

Розрахунок корисної площі

Найменування обладнання	Тип, марка	Площа під тарою, м ²	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
			l	b	h		
Підтоварник	ПТ-1А	1,62	1470	630	280	2	1,84
Стелаж триярусний	СПС-1	2,78	1500	600	2000	1	0,90
Разом							2,74

Загальна площа комори складає:

$$S_{заг} = 2,74 / 0,45 = 6,08 \text{ м}^2.$$

Приймаємо площу комори для сипучих продуктів і консервів 6 м².

Підбір інших складських приміщень

Відповідно до норм СанПіН приймаємо завантажувальний майданчик для кафе площею 12 м². Для зберігання сировини та гастрономічних товарів,

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень кафе «КАПУСТА»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Місто Кременчук Полтавської області вулиця Героїв Бреста, 79 Б,
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний, теплий, вологий Середня кількість опадів за рік – 565 мм. Температура повітря: - середньорічна + 8...+12 °С; - абсолютний мінімум – 35 °С; - абсолютний максимум + 37 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри східного та південно-східного напрямків, з травня по серпень – північно-західного напрямків.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. До території підприємства прилягає житловий будинок. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з уклоном на північний схід. Ґрунт на ділянці забудови – чорноземи опідзолені.

ВИСНОВКИ

У дипломному проекті розроблено проект кафе «КАПУСТА» на 72 місця у місті Кременчук Полтавської області. Проектні рішення базуються на засадах передових технологій та згідно вимог державних будівельних норм.

Головною концепцією кафе «КАПУСТА» є формат сімейного закладу, виробнича програма якого включає традиційні та популярні страви української кухні у сучасній подачі та інтерпретації. 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. Інтер'єр та екстер'єр закладу спроектовано з використанням екологічних та натуральних матеріалів.

Планується впровадження інноваційних технологій при обслуговуванні відвідувачів, запровадження електронного меню. Для розширення цільової аудиторії споживачів кафе було запропоновано значну кількість сучасних рекламних засобів та креативних піар-акцій. Особливу увагу було приділено створенню умов для людей з обмеженими можливостями. Було передбачено пандус, спеціалізований санвузол.

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.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря. URL: https://pidru4niki.com/84301/tovarovnavstvo/tehnologiya_strav_ribi_neribnih_morep_roduktiv (дата звернення: 05.10.2021).
2. Состав и технология рыбного фарша веб-сайт. URL: <http://www.comodity.ru/fishmeal/fishforcemeat/1.html> (дата звернення: 17.10.2021).
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
4. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Menu, 2011. 175 с.
5. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з рибопродуктів: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5194339/page:34/>. (дата звернення: 10.10.2021).
6. 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.
7. Абрамова Л.С. Поликомпонентные продукты питания на основе рыбного сырья. Москва: Изд-во ВНИРО, 2005. 175 с.
8. Будниченко В.А. Рыболовство и производство аквакультуры в Украине и перспективы их развития. *Рыбное хозяйство Украины*. 2011. № 5. С. 56–61.
9. 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.

10. Розширення асортименту рибних продуктів. URL: https://pidru4niki.com/84318/tovarovnavstvo/rozshirennya_asortimentu_ribnih_prod_uktiv (дата звернення: 24.10.2021).

11. 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.

12. Тюльзнер М. Технологія рибопереробки. Москва: Професія, 2011. 404 с.

13. 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.

14. 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.

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

16. 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.

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

18. Класифікація риби: веб-сайт. URL: <https://stud-file.net/preview/2399271/page:4/> (дата звернення: 27.10.2021).

19. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. URL: https://pidru4niki.com/84281/tovarovnavstvo/tehnologiya_prigotuvannya_strav (дата звернення: 06.10.2021).

20. Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби: веб-сайт. URL: <http://ua.textreferat.com/referat-1381-1.html> (дата звернення: 18.06.2021).
21. Калорийность Форель радужная, разведенная на ферме.: веб-сайт. URL: Калорийность Форель радужная, разведенная на ферме. (дата звернення: 26.10.2021).
22. Креветочна риба Кінг Кліп: веб-сайт. URL <https://redfish.com.ua/ua/kingklip/> (дата звернення: 19.10.2021).
23. Риба конгріо: веб-сайт. URL: <https://10000menu.ru/produkti/13744-riba-forel-rajduzhna-kalorijnist-i-vlastivosti.html> (дата звернення: 12.10.2021).
24. Карсенін В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні / В. Карсенін, Т. Ткаченко – К. : Економіка України, 2011. – С. 41–46.
25. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко – К. : Знання. – 2011. – 215 с.
26. 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.
27. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
28. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
29. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
30. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : ДержспоживстандартУкраїни, 2004. 16 с.
31. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
32. Как красиво накрыть стол / Пер, с нем. Т. Григорьевой. — М.: АСТ-ПРЕСС, 2001.

33. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
34. Мокротоварова Т. Ресторан у кушах.//Контракти. № 09, 2003. – С.18-33
35. Матвиенко С. Кейтеринг: эффективность и эффективность // Гости-нический и ресторанный бизнес, — 2001. — № 4.
15. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах громадського харчування: Навч. посіб. Житомир, 2001
36. Справочник руководителя предприятия общественного питания.— М.: Экономика, 1981.
37. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
38. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
39. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
40. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
41. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
42. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
43. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
44. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
45. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.

46. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод. рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
47. Система стандартів безпеки праці. – М.: Издательство стандартів, 1989. – 52 с.
48. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
49. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
50. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
51. 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 «КАПУСТА»