

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 харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
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 70 місць у місті Кобеляки Полтавської області

Спеціальність **181 Харчові технології**

освітня програма **«Харчові технології та інженерія»**

(шифр, назва)

ступеня бакалавра

Виконавець

Іваник Вікторія Іванівна

(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

Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ.....	8
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	8
1.1.1 Асортимент борошняних кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства.....	8
1.1.2 Аналіз асортименту та особливості технології осетинських пирогів.....	12
1.1.3 Харчова цінність мангольда.....	13
1.1.4 Кедрові горіхи – функціональний інгредієнт для кулінарної продукції.....	15
1.2 Об’єкти та методи дослідження.....	16
1.2.1 Характеристика об’єктів досліджень	16
1.2.2 Схема системних досліджень	17
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	18
Висновки до розділу 1.....	23
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	24
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно–технологічної схеми.....	24
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	26
2.3 Проектування складського господарства.....	30
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	42
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	42
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	48
2.4.3 Розрахунок борошняного цеху.....	55
2.5 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	58

2.6 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	62
Висновки до розділу 2.....	64
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	65
3.1 Організація виробництва.....	65
3.2 Організація обслуговування.....	68
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	70
Висновки до розділу 3.....	72
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	73
Висновки до розділу 4	80
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	81
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	81
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	83
5.3 Вимоги електробезпеки.....	85
5.4 Протипожежні заходи.....	86
Висновки до розділу 5.....	88
ВИСНОВКИ.....	89
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	90
ДОДАТКИ.....	93

Анотація

Дипломний проект викладено на 93 сторінках пояснювальної записки та містить 36 таблиць, 2 рисунка, 3 додатки, 37 інформаційних джерела. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Розроблено рецептуру осетинського пирога «Цахараджин святковий», що містить в своєму складі м'які сири розсільні, шпинат та зелень мангольда, кедрові горіхи, ясметану та яйця. Доведено високі споживчі властивості розроленого пирога.

Визначено структурно-технологічну схему закускової, що спеціалізується на виготовленні широкого асортименту відомих, автентичних та інноваційних пирогів, розроблено виробничу програму, яка 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: спеціалізована закусочна - пирогова.

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

Ключові слова: закусочна, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва, обслуговування, осетинські пироги, мангольд, кедрові горішки.

ВСТУП

Ресторанне господарство - одне з небагатьох напрямків бізнесу, яке приносить прибуток в усі часи. Сьогодні ця галузь динамічно розвивається та потребує впровадження інновацій та систем якості продукції. У зв'язку з тим, що діяльність ресторанних закладів зачіпає інтереси практично всього населення (як того, що проживає на даній території, так і приїжджих), воно швидко реагує на потреби ринку. Тож, аналізуючи вимоги споживачів та їх запити, актуальним є відкриття закладів з сучасними європейськими стандартами обслуговування та виготовлення продукції, з урахуванням сучасних трендів, ресурсозберігаючих технологій та ефективного обладнання.

Метою роботи є проектування спеціалізованої закускової у місті Кобеляки Полтавської області. Об'єктом дослідження є спеціалізована закусочна – пирогова на 70 місць.

У роботі представлено розроблення рецептури фірмової страви – пирога «Цахараджин святковий», що має високу поживну та вітамінну цінність за рахунок використання зелені мангольда та кедрових горіхів.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- проаналізувати конкурентні позиції закладу в обраному районі будівництва;
- 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 нормативних вимог з охорони праці;
- розробити архітектурно-будівельний план підприємства.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Асортимент борошняних кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства

Борошняний кулінарний виріб - кулінарний виріб заданої форми з тіста, випечений та в більшості випадків з начинкою у вигляді м'ясних, рибних, грибних фаршів, чи солодких (сир кисломолочний, фрукти та ягоди).

Асортимент борошняних кулінарних виробів сьогодні широкий та включає таку продукцію: пироги, пиріжки, кулеб'яки, біляші, пончики, піцу, ватрушки, погача, бейгли, ріжки, круасани, розтягаї, сайки, чебуреки, симіти, піти та тортильї (як напівфабрикати), тощо [1-10].

Борошняні кулінарні вироби мають ряд переваг для споживачів:

- мають високу калорійність,
- мають приємний зовнішній вигляд,
- мають добрі смакові якості,
- високу поживну цінність, особливо виробів з фаршами із м'яса, риби, сиру та на основі молочної і ячної продукції.

Для виробництва борошняних кулінарних виробів використовують різні види тіста: дріжджове, листкове, філо, заварне, вафельне, бісквітне, пісочне, здобне і пісне [1-10].

Переважає більшість рецептур борошняних кулінарних виробів містять продукти, до складу яких входять природні емульгуючі речовини (лецитин яєчних, казеїн молочних продуктів). Збивання таких продуктів сприяє отриманню стійкої дисперсної емульсії, а за рахунок її перемішування з борошном, одержується пухке тісто.

Висновки до розділу 1

Аналіз літературних джерел вказує, що у закладах ресторанного господарства представлений широкий асортимент пирогів з різних кулінарних традицій та народностей. Одним з головних трендів є пироги осетинські, які зустрічаються як у вишуканих ресторанах, так і в закладах фастфудів.

У роботі запропоновано покращену рецептуру осетинського пирога «Цахараджин святковий», яким в складі начинки містить листя мангольду та кедрові горішки, які є джерелом фізіологічно необхідних нутрієнтів. Розроблено техніко-технологічну документацію для впровадження нової у виробничу програму проектованої пирогової.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Незважаючи на нестабільність економіки заклади ресторанного господарства завжди користуються попитом і при правильній їх організації є досить високорентабельними. В Україні в останні роки відкривається все більше нових закладів з цікавими концепціями, які охоплюють широкий спектр послуг. Ресторанні заклади ведуть між собою постійну боротьбу за певні сегменти ринку, за залучення нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Велике значення у боротьбі за виживання є раціональна організація виробництва та діяльності закладів.

Закусочна – це підприємство ресторанного господарства з вузько спеціалізованим асортиментом страв, в якій передбачається швидке обслуговування споживачів. Спеціалізовані закусочні при інтенсивному навантаженні мають більш високі економічні показники та рентабельність, ніж ресторани та кафе, оскільки оборотність посадкових місць є вищою, а собівартість продукції суттєво нижча, ніж у страв складного приготування.

При виконанні дипломного проекту було визначено, що проєктована закусочна спеціалізується на виготовленні та реалізації широкого асортименту пирогів, рецептури яких належать до різноманітних кухонь світу.

Враховуючи спеціалізацію закусочної було розроблено структурно-технологічну схему пирогової з раціональною організацією виробничого процесу та забезпеченням технологічних зв'язків, експлуатаційних зручностей, з дотриманням технологічних, будівельних та санітарних вимог (рис. 2.1).

Висновки до розділу 2

Спроектowana закуочна буде спеціалізуватися на виготовленні пирогів за всевітньо відомими рецептурами, та буде мати режим роботи з 11 години до 23 години сім днів на тиждень. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами на винос. Розроблена виробнича програма, на основі якої розраховані складські, виробничі приміщення та підбрано технологічне обладнання. Запроектowano ряд адміністративно-побутових та допоміжних приміщень.

Виробнича програма закладу складена згідно рекомендованого асортиментного мінімуму та включає страви, які є затребуваними споживачами на сьогодні. Розраховано кількість персоналу на виробничих ділянках.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства.

Запроектовану пирогову планується розташувати у місті Кобеляки Полтавської області за адресою вул. Аврори 1а. Вигідним фактором є безпосередня близькість до популярних місць відпочинку місцевих жителів та туристів (Парк ім. Богдана Хмельницького, стадіон «Колос»). Великий акцент зроблено на формування високого відсотку постійних відвідувачів, тому страви в меню підібрані популярні і традиційні для даного регіону.

Аналіз виробничих цехів.

Найважливішими у кожному закладі ресторанного господарства є дві складові: основне виробництво, що охоплює всі процеси, безпосередньо пов'язані з випуском готової продукції, і допоміжне, яке включає процеси матеріального і технічного обслуговування основного виробництва.

Виробничі приміщення «Щедра хатина» мають раціональне розташування і взаємозв'язок із складськими приміщеннями та торговим залом. Вони розташовані за ходом технологічного процесу та виключено перетинання основних технологічних потоків: сировини, напівфабрикатів, готових страв, посуду, відвідувачів.

Виробничі, торговельні та побутові приміщення закусочної «Щедра хатина», обладнання та інвентарь відповідають встановленим законодавством України вимогам.

В виробничих цехах передбачені всі необхідні санітарно-технічні комунікації та обладнання, що відповідає існуючим санітарним вимогам. Висота виробничих приміщень складає 3,3 метра, стіни обкладені плиткою на висоту 1,5 метра, підлога водонепроникна, рівна, без виступів, не слизька, з нахилом для стікання води. Передбачене природне і штучне освітлення

атмосфера в ресторані. Уніформа допомагає виділитися поміж численних конкурентів. Корпоративний одяг - це ще й інструмент позиціонування компанії. Форма висловлює концепцію закладу, підкреслює загальний задум і задає тон. Форма офіціантів «Щедра хатина» виконана в шоколадно-золотавих відтінках та зі зносостійкого матеріалу. Вона підтримує активний повітряний обмін та не створює парниковий ефект для персоналу. На уніформі, як і на обкладинці меню, зображено логотип закладу.

Висновки до розділу 3

Проектування закускової з цікавою концепцією пирогової – це перспективно та актуально. Адже для споживачів дана категорія продукції є однією з найулюбленіших, а поєднання якісного продукту та широкого спектру послуг дозволить зацікавити велику кількість населення.

Організація дозвілля відвідувачів передбачає проведення банкетів, тематичних вечірок, надання можливості оренди зали для проведення конференцій, корпоративних святкувань. Обовязковою є високоорганізована доставка. Впроваджено інноваційні системи замовлення столиків та продукції (онлайн). Для реклами пирогової «Щедра хатина» використовуються різні види реклами: на штендерах, буклетах, біл-бордах, флаєрах, радіо і телебаченні, інтернет сторінці, сторінках в соціальних мережах.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень пирогової «Щедра хатина»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Місто Кобеляки Полтавської області вул. Аврори, 1а 39201
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний, теплий, влітку посушливий. Середня кількість опадів за рік – 569 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,6 °С; - абсолютний мінімум – 33,6 °С; - абсолютний максимум + 39,4 °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	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система каналізації	<p>За способом збору та видалення забруднень – самопливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками.</p> <p>За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова.</p> <p>За сферою обслуговування – роз’єднанана.</p> <p>Каналізаційні труби – ПВХ марки ТОВ «Адмір» діаметром 110 мм. Встановлені ревізії і прочистки.</p> <p>Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.</p>

Висновки до розділу 4

У розділі приведено пропозиції щодо планувальної структури і функціонального призначення території забудови, ландшафтної організації території, визначення її функціонального призначення та архітектурно-будівельних параметрів. Зокрема, проведено аналіз клімату та ландшафту м. Кобеляки, особливості місця будівництва, визначено дані та характеристика земельної ділянки, яка відведена під забудову, розроблено генеральний план та зонування території закладу.

Графічний матеріал містить план підприємства з експлікацією приміщень пирогової «Щедра хатина» та технічними показниками будівлі. Наведено характеристики конструктивних елементів будівлі закладу. Надана характеристика систем опалення, вентиляції водопостачання та каналізації закладу. Наведені характеристики зовнішнього та внутрішнього опорядження будівлі, запропоновано сучасні будівельні та опоряджувальні матеріали. Проектні рішення прийняті у відповідності до діючих державних будівельних норм і правил.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

У розділі приведено вимоги та інструкції з охорона праці в закусочній «Щедра хатина», визначені правила безпечної роботи на кухні і барі, а також надані розроблені правила поведження в надзвичайних ситуаціях та протипожежні заходи.

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

Дотримання будівельних вимог дозволяє загрози для життя людей і навколишнього середовища, зменшити ризики виникнення збитків. При розробці проекту були дотримані принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель. Під надійністю об'єкта розуміється створення безпечних для життя і здоров'я та комфортних для роботи персоналу умов, збереження цілісності споруди, майна та навколишнього середовища, створення зручностей для функціонування технологічного процесу, забезпечення відповідних кліматичних режимів, рівня освітленості, вологості, повітрообміну.

Крім господарського двору передбачений майданчик для відпочинку відвідувачів (альтанки, релакс-зона, паркова зона). Господарський двір підприємства повинен бути обладнаний сміттєзбірником, зоною складування тари, огороженої легкою конструкцією з навісом, майданчиком для маневрування машин при під'їзді до рампи. Не допускається захаращення території тарою, сміттям, обладнанням та ін. [30-37].

Територія підприємства утримується в постійній чистоті, прибирання її проводиться щодня. Ділянка огорожена парканом. У проекті закусочної проведено раціональне зонування території підприємства. На ділянці передбачено проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення.

ВИСНОВКИ

У дипломній роботі розроблено проект закусконої – пирогової «Щедра хатина» на 70 місць, будівництво якої заплановане у місті Кобеляки Полтавської області за адресою вул. Аврори, 1а. Режим роботи закладу з 11.00 до 23.00. Прогнозована кількість відвідувачів за день становить 490 чоловік, яких будуть обслуговувати офіціантами на винос. Концепція закусконої – формат закладу для сімейного та колективного відпочинку з широким асортиментом відомих на весь світ пирогів – випічки, що любить кожен з дитинства. Виробнича програма має рецептури національних пирогів країн Європи та Сходу, оригінальні фірмові рецептури, а також десертів.

У проекті розроблено схему виробничого процесу, на основі якої спроектовано складські, виробничі, адміністративно-побутові та допоміжні приміщення, підібрано технологічні лінії, обґрунтовано кількість та види механічного, теплового та холодильного устаткування, розраховано оптимальну кількість працівників, складено графік праці, передбачено зручні умови праці згідно з положеннями санітарних вимог та законів про охорону праці.

Змодельовано інтер'єр та екстер'єр закладу - витончена інтер'єру викликає почуття спокою і приємного домашнього затишку, такого важливого в сучасному світі. Легкі, світлі відтінки, натуральні матеріали і різноманітність аксесуарів - це далеко не все, чим зачаровує своїх поціновувачів класичний інтер'єр закладу «Щедра хатина».

Також було проаналізовано особливості земельної ділянки для забудови, розраховано необхідну площу під будівництво, запропоновано варіанти опорядження території підприємства, встановлення малих архітектурних форм та озеленення. Розроблено комплекс заходів з охорони праці персоналу. Розроблено план евакуації із приміщень закладу.

Вцілому, у роботі висвітлено та обґрунтовано найбільш значущі проектні рішення, що дозволяють створити новий, сучасний і конкурентоздатний заклад ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Струнін В. В., Філоненко Т. М. Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів: сучасний стан та перспективи розвитку. *Ефективна економіка*. 2014. № 12. С.
2. 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.
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. Історія пирогів? URL: <https://3piroga.ua/blog/pirogi-na-rusi> (дата звернення: 21.12.2020).
6. Пиріг: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Пиріг#> (дата звернення: 14.12.2020).
7. Топ-20 пирогов мировой кухни? : веб-сайт. URL: <https://www.delikateska.ru/lenta/255> (дата звернення: 14.12.2020).
8. История осетинских пирогов: веб-сайт. URL: <https://3piroga.ua/ru/istoriya-osetinskih-pirogov> (дата звернення: 18.12.2020).
9. История и особенности осетинских пирогов : веб-сайт. URL: <https://ospirogi.ru/articles/istoriya-i-osobennosti-osetinskih-pirogov/> (дата звернення: 17.06.2020).
10. Осетинские пироги – это не просто национальное блюдо, а символ: веб-сайт. URL: <http://bufeta.net/osetinskie-pirogi.html#:~:text=Что%20такое%20осетинские%20пироги%3F,они%20носят%20больше%20обрядовый%20характер.> (дата звернення: 18.12.2020).
11. Мангольд: веб-сайт. URL: <https://www.patee.ru/cookingpedia-/foods/salad/chard/> (дата звернення: 14.12.2020).
12. Мангольд або буряк листовий: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Мангольд> (дата звернення: 14.12.2020).

13. Мангольд: что такое и с чем едят: веб-сайт. URL: https://www.edimdoma.ru/kulinarnaya_shkola/posts/17671-mangold-chto-takoe-i-s-chem-edyat (дата звернення: 14.12.2020).
14. Мангольд: полезный листовой овощ: веб-сайт. URL: <https://www.вашехобби.рф/zdorovyj-obraz-zhizni/mangold-polza> (дата звернення: 14.12.2020).
15. Кедровые орехи: полезный листовой овощ: веб-сайт. URL: <https://calorizator.ru/product/nut/cedar-nut> (дата звернення: 14.12.2020).
16. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
17. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
18. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
19. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
20. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
21. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. — М.: Экономика, 1986.
22. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
23. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
24. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
25. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.

26. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
27. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
28. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
29. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
30. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.
31. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод.рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
32. Система стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
33. 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.
34. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
35. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
36. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
37. 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