

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вишого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання денна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____
(підпис)

Г.П. Хомич
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**Спеціалізована закусочна на 52 місця в місті Кобеляки
Полтавської області**

Спеціальність 181 Харчові технології

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

ступеня бакалавр

Виконавець Григорова Анастасія Андріївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н. Геречук 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

Григоровою Анастасією Андріївною

ступеня бакалавр

на тему «Спеціалізована закуочна на 52 місця в місті Кобеляки Полтавської області»

Дипломний проект студентки **Григорової А. 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 систематизувати і критично аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявила наполегливість та творчі здібності при обґрунтуванні концептуальної ідеї закладу, розробці екстер'єру будівлі, підборі сучасного асортименту страв та інноваційного обладнання. В ході роботи над проектом продемонструвала навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, розрахунку кількості обладнання та персоналу.

У роботі проведено аналіз існуючого асортименту страв та продукції з м'яса індиків промислового виробництва; наведено характеристику поживної цінності шроту розторопші як перспективної сировини для збагачення продуктів; розроблено рецептуру та технологію м'ясного суфле, що відзначалося оригінальними смаковими властивостями, проаналізовано безпечність нової продукції.

Всі розділи проекту виконані відповідно до методичних рекомендацій, в повному обсязі, мають логічні зв'язки і виконувались у встановлені терміни.

Григорова А. А. відповідально та наполегливо відносилася до виконання всіх видів робіт. Дипломний проект виконаний самостійно.

В цілому дипломний проект **Григорової Анастасії Андріївни** 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.

10.06.2021

Геречук А. М.

Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З М'ЯСА ІНДИКІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	9
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1 Хімічний склад та харчова цінність м'яса індиків.....	9
1.1.2 Асортимент страв з м'яса індиків.....	11
1.1.3 Характеристика харчової цінності шроту розторопші плямистої та перспективи його використання в технологіях харчових продуктів.....	12
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	15
1.2.1 Характеристика об'єктів досліджень	15
1.2.2 Схема системних досліджень	16
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	17
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.....	45
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	45
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	51
2.4.3 Розрахунок кондитерського цеху.....	57
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	65
2.6 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	69
Висновки до розділу 2.....	71
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	72
3.1 Організація виробництва.....	72

3.2 Організація обслуговування.....	75
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	77
Висновки до розділу 3.....	78
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	79
Висновки до розділу 4	86
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	87
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	87
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	89
5.3 Вимоги електробезпеки.....	91
5.4 Протипожежні заходи.....	94
Висновки до розділу 5.....	96
ВИСНОВКИ.....	97
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	99
ДОДАТКИ.....	104

Анотація

Дипломний проект викладено на 103 сторінках пояснювальної записки та містить 45 таблиць, 2 рисунка, 2 додатки, 60 інформаційних джерел. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Розроблено рецептуру та технологію суфле з м'яса індиків «Здоров'я» з додаванням функціональної добавки шроту з насіння розторопші.

Визначено структурно-технологічну схему спеціалізованої закускової – піцерії, розроблено виробничу програму, головною спеціалізацією якої є коно-піца – популярна італійська піца у випеченому конусному стаканчику.

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: технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: закусочна, піцерія, послуги харчування, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва, обслуговування, м'ясне суфле, м'ясо індиків, шрот з насіння розторопші.

ВСТУП

Незважаючи на зменшення загальної кількості підприємств ресторанного господарства в останні роки, що обумовлено економічною нестабільністю в світі, слід відзначити великі перспективи розвитку даної галузі. Неповна насиченість ринку та зростаючий попит населення на високоякісну продукцію та широкий спектр послуг в інноваційному форматі, зумовлюють позитивну тенденцію розвитку ресторанного господарства України.

Інтеграція нашої країни в європейський економічний простір вимагає переорієнтації на інтерактивні технології, запровадження нових стандартів та вимог щодо виробництва та реалізації продукції. Перспективним є відкриття нових сучасних закладів, які спеціалізуються на продукції середнього цінового сегменту. Тому, розроблення проекту спеціалізованої закусочної на сучасних засадах має вагомим практичне значення для відновлення ресторанної сфери.

Метою роботи є проектування спеціалізованої закусочної у місті Кобеляки Полтавської області, з впровадженням актуальних технологічних та проектно-технічних рішень.

Об'єктом дослідження є спеціалізована закусочна – піцерія на 52 місця. Для розробки проекту було визначено три основні концепції: виготовлення піци у вигляді конуса (коно-піца), високоякісне обслуговування та організація доставки продукції замовнику.

Також в роботі представлено розроблення технології та рецептури суфле з м'яса індиків оздоровчого напрямлення за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини з високим вмістом білків, мінеральних речовин і вітамінів – шроту розторопші.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- проаналізувати конкурентні позиції закладу в обраному районі;
- підібрати привабливий асортимент страв та кондитерських виробів у виробничій програмі закусочної;
- розробити рецептуру фірмової страви суфле з м'яса індика;

- провести підбір сучасного обладнання для оптимального використання виробничого потенціалу;
- забезпечити раціональні схеми організації виробничої діяльності;
- розробити комплекс заходів по забезпеченню нормативних вимог з охорони праці;
- зробити архітектурно-будівельний план підприємства.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З М'ЯСА ІНДИКІВ

ОЗДОРОВЧОГО СПРЯМУВАННЯ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Хімічний склад та харчова цінність м'яса індиків

Індики - найбільша птиця, що вирощується в промисловому масштабі. З кожним роком збільшуються обсяги виробництва індичого м'яса. За період 2017-2020 років приріст обсягів виробництва в Україні склав 41 %, склавши у 2020 році 37 тис. тонн. Проте попит українських споживачів на цей вид продукту задоволений лише частково. І хоча споживання індичого м'яса в Україні поки що поступається більш традиційним видами м'яса (свинина, курятина, яловичина), однак даний продукт набуває все більшої популярності серед населення [1].

Згідно статистики, українець споживає 23,7 кг м'яса птиці, з них на індичку припадає лише 800 грамів. В цей час в Ізраїлі одна людина щорічно споживає 12 кг індичого м'яса, в США – 8 кг, в Польщі – 6 кг. Тому зміна культури споживання та розробки технологій продукції з м'яса індички є важливим завданням для технологів та працівників ресторанного господарства.

Вага тушки індика за 90 днів досягає 8...9 кг, а за 140 днів - 18 кг. Крім того, у порівнянні з іншими видами птиці індики мають найбільший вихід їстівних частин - більше 70 %, тому це економічно вигідно при переробці [2].

М'ясо індиків є дієтичним продуктом та рекомендується для дієтичного та повноцінного харчування. Індичка характеризується нежирним ніжним м'ясом, колір якого варіюється від кремово-рожевого до інтенсивного червоного. Смакові властивості м'яса залежать від умов вирощування птиці і кормів. На відміну від курей, які можуть рости в тісних умовах, індікам для нормального розвитку необхідний вільний випас і свіже повітря. Вони більшою

зовнішній вигляд поверхні. Внесення шроту розторопші покращило соковитість суфле, при цьому смак не погіршився.

Слід відзначити, що зразок № 3 мав занадто суху і пружну консистенцію, поганопористу структуру, занадто темний колір, оскільки шрот має світло коричневе забарвлення, та виражений смак розторопші. Тому 6 % шроту в рецептурі м'ясного суфле не є раціональним.

Підсумовуючи дані дегустації, визначено оптимальну кількість внесення шроту розторопші для виготовлення м'ясного суфле з м'яса індиків без погіршення органолептичних показників – 4 %. За результатами проведених досліджень було розроблено рецептуру м'ясного суфле з шротом розторопші «Здоров'я» та техніко-технологічну картку для його впровадження у виробничу програму спроектованої піцерії (додаток А). Проведено аналіз імовірних небезпечних чинників та показників безпеки нової продукції.

Висновки до розділу 1

М'ясні страви з індичатини є цінними дієтичними продуктами харчування. Асортимент їх на сьогодні досить широкий та продовжує зростати

У розділі 1 проведено аналітичні та технологічні дослідження з метою розроблення технології суфле з м'яса індиків підвищеної харчової та біологічної цінності за рахунок внесення знежиреного шроту насіння розторопші. Було визначено оптимальну кількість добавки, удосконалено технологію виробництва м'ясного суфле «Здоров'я» та розроблено техніко-технологічну документацію для впровадження нової продукції у виробничу програму піцерії.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Виробничий процес піцерії складається із множини виробничих процесів в окремих підрозділах (цехах), у результаті виконання яких створюються окремі складові продукції (напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби, напої).

Згідно з завданням, було розроблено структурно-технологічну схему піцерії, яка являє собою модель зв'язів між об'єктами та дозволяє визначити види приміщень закладу (рис. 2.1).

Приймання продуктів та сировини відбувається на завантажувальному майданчику, після чого сировина направляється у складські приміщення для їх зберігання. В загальнозаготівельному цеху проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів, зокрема з овочів, риби та м'яса. У цехах виділено окремі ділянки та робочі місця згідно санітарних норм.

У доготівельному цеху відбувається кулінарне обробляння напівфабрикатів, теплова обробка всіх продуктів. Концепція проекрованої закускової – виготовлення широкого асортименту Коно-піци – це на сьогоднішній день найоригінальніша новинка в сфері швидкого харчування, яка швидко набирає популярність. Принципово новий підхід до приготування цієї страви полягає в тому, що готується вона не в формі відкритого пирога, а в конусному стаканчику з тіста, куди вкладається вся начинка.

Передбачаємо кондитерський цех, оскільки у закладі буде широкий асортимент кондитерських виробів. У кондитерському цеху відбувається просіювання борошна і приготування тіста, формування, підготовка виробів до випікання і власне випікання продукції, в оздоблювальному – її оформлення. У піцерії передбачається доставка продукції і запроектовано приміщення експедиції. Також передбачено ряд допоміжних та адміністративних приміщень.

Загальну площу будівлі визначаємо з врахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стіни, сходи) за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot k_2, \text{ м}^2;$$

де: k_2 – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 402,5 \cdot 1,05 = 422,63 \text{ м}^2.$$

Приймаємо ширину будівлі 18 м. Довжину будівлі розраховуємо за формулою:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_n}{H_{\text{буд}}}, \text{ м};$$

де: $H_{\text{буд}}$ - ширина будівлі, м ($H_{\text{буд}} = 12 \text{ м}, 18 \text{ м}, 24 \text{ м}$).

$$L = 422,18 / 18 = 23,5 \text{ м}.$$

Приймаємо одноповерхову будівлю розміром 24 м x 18 м. Прийнята сітка колон 6 м x 6 м.

Висновки до розділу 2

Спроектовано закусоchnу - піцерію на 52 місця, яка буде мати режим роботи з 11 години до 23 години сім днів на тиждень. Підібрано асортимент страв, які користуються популярності у споживачів та відрізняються оригінальністю. Особливістю даного закладу є виробництво коно-піци – піци у випеченому конусі-стаканчику. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами протягом робочого дня, а також планується надавати послуги з онлайн замовлень та доставки піци та кондитерських виробів, виготовлення тортів на замовлення, в тому числі складного оформлення, проведення майстер-класів по приготуванню коно-піци. Розраховані виробничі приміщення та підібрано технологічне обладнання.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Фаст-кежуал («fast-casual» - «швидкий та демократичний») - один з найцікавіших і найбільш перспективних форматів, який перебуває між фаст-фудом і демократичним рестораном. Сьогодні подібні заклади збільшують свою чисельність і дана тенденція не зміниться в найближчі роки. Тому запроєктована закусова має саме такий формат. Зокрема, основним продуктом, що виготовлятиметься, є піца-конус – конкурентний продукт, який вміщується в одній руці, не обпікає пальці, не кришиться і не пропускає соус. Ситність продукту і його невисока вартість забезпечують популярність у цільової аудиторії. Смакова палітра нескінченна і залежить тільки від побажань покупців. Тут використовуються класичні інгредієнти для піци (сир, томати, м'ясо, шинка, гриби, цибуля), а також солодкі начинки (шоколадний крем, фрукти, заварний крем, горіхи), які не потребують випічки в печі. У стаканчиках плануємо подавати і деякі супи та салати.

Піцерію «KONO PIZZA» планується розташувати у місті Кобеляки Полтавської області за адресою вул. 1-го Травня, 12. Вигідним фактором є безпосередня близькість до популярних місць відпочинку місцевих жителів та туристів (центр міста, парк ім. Б. Хмельницького, стадіон «Колос»).

Аналіз виробничих цехів.

Виробничі приміщення мають зручне розташування і взаємозв'язок із складськими приміщеннями, торговим залом. Виробничі цехи розташовані за ходом технологічного процесу. Недопущено перетинання основних технологічних потоків: сировини, напівфабрикатів, готових страв, посуду, відвідувачів.

Доготівельний цех розміщений поблизу приміщенням для миття кухонного посуду. Над тепловим устаткуванням розміщені вентиляційні

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень піцерії «KONO PIZZA»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Місто Кобеляки Полтавської області вул. 1-го Травня, 12 39201
Кліматичні умови району будівництва	<p>Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі.</p> <p>Клімат району – помірно-континентальний, теплий, влітку посушливий.</p> <p>Середня кількість опадів за рік – 569 мм.</p> <p>Температура повітря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - середньорічна + 7,6 °С; - абсолютний мінімум – 33,6 °С; - абсолютний максимум + 39,4 °С. <p>Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів.</p> <p>Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м.</p> <p>Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри східного та південно-східного напрямків, з травня по серпень – північно-західного напрямків.</p>
Опис земельної ділянки	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Охорона праці в закладі ресторанного господарства – основоположна умова для успішного ведення бізнесу, адже його обслуговує великий штат персоналу (кухарі, офіціанти, бармени, касири, адміністратори), робота яких часто несе серйозну небезпеку, пов'язану з використанням механічного, електричного обладнання та сировини, яка може містити біологічну небезпеку. Тому при проектуванні закусочної було розроблено комплекс заходів для повноцінної організації охорони праці та забезпечення надійності об'єкта.

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

У процесі проектування було розроблено генеральний план – масштабний план розташування всіх будівель підприємства, підсобних споруд і пристроїв, зелених насаджень, доріг, огорож, основних магістралей, водопроводу, каналізації, теплових і газових мереж, електроліній. Крім того, на генеральному плані вказується орієнтація будинків відносно сторін світу, «роза вітрів» і дається експлікація будівель і споруд.

При розробці проекту закусочної були дотримані принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель. У проекті закусочної проведено раціональне зонування території підприємства. На ділянці передбачено проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Територія підприємства утримується в постійній чистоті, прибирання її проводиться щодня. Ділянка огорожена парканом.

Для збирання і тимчасового зберігання відходів і сміття встановлені водонепроникні, з щільно закритими кришками, металеві контейнери. Очищення їх проводиться не рідше одного разу на два дні з наступною обов'язковою дезінфекцією (в теплу пору року) 20 % розчином свіжо гашеного

ВИСНОВКИ

Ресторанне господарство являється однією з форм перерозподілу матеріальних цінностей між сферами суспільства і займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, пов'язаних із зміцненням здоров'я людей, підвищенням продуктивності праці, економічним використанням ресурсів і продовольчої сировини, створенням можливостей для культурного проведення дозвілля і відпочинку.

У роботі розроблено проект спеціалізованої закускової – піцерії «KONO PIZZA» на 52 місця, будівництво якої заплановане у місті Кобеляки Полтавської області за адресою вул. 1-го Травня, 12. Заклад матиме вдале розташування, адже неподалік знаходиться центр міста.

Режим роботи піцерії з 11.00 до 23.00. Прогнозована кількість відвідувачів за день становить 364 чоловіка, яких будуть обслуговувати офіціанти. Концепція піцерії – виготовлення піци у конусному стаканчику – коно-піци. Даний вид італійської піци є популярним сьогодні в Європі і світі. Підібрано виробничу програму з популярними стравами європейської кухні. Передбачено бар у залі, де буде встановлено кава-принтер, який дозволяє надрукувати фото чи малюнок на пінці кави чи пива, на десертах та тістечках. Ще однією з основних послуг є виготовлення борошняних кондитерських виробів широкого асортименту та організація високоякісної доставки продукції власного виробництва споживачам згідно замовлень телефоном та сайт закладу.

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, передбачено зручні умови праці згідно з положеннями санітарних вимог та законів про охорону праці.

Проаналізовано кліматичні умови та особливості земельної ділянки для забудови, досліджено міську інженерну інфраструктуру, розраховано необхідну

площу діянки під будівництво, запропоновано варіанти опорядження території підприємства за допомогою встановлення малих архітектурних форм та озеленення. Розроблено інтер'єр та екстер'єр закусочної, визначено компонування приміщень, розроблено заходи щодо забезпечення пожежної та електричної безпеки. Розроблено план евакуації із приміщень закладу.

Для створення ефективно діючої реклами заплановано розроблення сучасного інтерактивного сайту, який в режимі реального часу показує завантаженість зали, кількість доступних для бронювання столиків, зміни в меню чи актуальні акційні пропозиції (акції дня, знижки на певні категорії продукції), дозволяє інформувати про новинки, шоу-програми, майстер-класи, що заплановані у закладі. На сайті дуже зручно проводити опитування та анкетування споживачів, щоб краще зрозуміти смаки, виправити недоліки.

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. Виробництво м'яса індиків в Україні: веб-сайт. URL: <https://agroexpert.ua/19291-2/> (дата звернення: 04.01.2021).
2. Пешук Л. В. М'ясо птиці – дієтичне, а галузь перспективна і економічно вигідна. *Мясное дело*. 2006. № 7. С. 60-63 ; № 8. С. 64-66.
3. Зубаирова Л. А., Яубасарова Л. И. Пищевая и биологическая ценность мяса индейки механической обвалки. *Вестник Башкирского государственного аграрного университета*. 2015. №. 1. С. 61-64.
4. Морарь М. А., Вайскрובה Е. С. Товароведная характеристика мяса индейки. *Качество продукции, технологий и образования*. 2016. С. 150-155.
5. Камбарова А. С. и др. Исследование химического состава мяса индейки. *Качество продукции, технологий и образования*. 2018. С. 61-63.
6. Криштафович В. И., Криштафович Д. В., Цветкова А. М. Потребительские свойства полуфабрикатов, выработанных с использованием мяса индейки. *Потребительская кооперация*. 2014. №. 3. С. 69-73.
7. Дубровская В. И., Гоноцкий В. А. Продукты из мяса индейки. *Птица и птицепродукты*. 2013. №. 3. С. 30-32.
8. Стефанова И. Л. и др. Мясо индейки в продуктах специализированного питания. *Мясная индустрия*. 2013. №. 3. С. 12-15.
9. Цветкова А. М., Письменская В. Н. Использование мяса индейки в производстве вареных мясных изделий. *Мясная индустрия*. 2010. №. 2. С. 23-25.
10. Ерастов Г.М. Пищевая ценность мяса птицы. *Птицеводство*. 2014. № 3. С. 28-30.
11. Данилов Н.С. Пищевая ценность мяса. *Молодежь и наука*. 2018. № 8. С. 5.
12. Кисельов О. Б. Сучасні технології вирощування індиків на м'ясо. Актуальні питання технології продукції тваринництва : IV Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція. Полтава, 2019. С. 152-157.

13. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кроля: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5193512/> (дата звернення: 10.01.2021).
14. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новикова О.В. Технологія приготування їжі. Харків: Світ книг, 2012. 537с.
15. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В.Шалимінов та ін. - Київ: А.С.К., 2007. 848 с.
16. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Москва: «Деловая литература», 2001. 480 с.
17. Долгополова С. Н. Новые кулинарные технологии. *Ресторанные ведомости*. 2005. 272 с.
18. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
19. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Menu, 2011. 175 с.
20. Черненко Е. Н. Разработка рецептуры рубленого полуфабриката из мяса индейки с добавлением пшеничного талкана. *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. 2020. №. 2. С. 15-21.
21. Данилова Л. В. Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения: курс лекций. Саратов: ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2016. 96 с.
22. Разработка ассортимента блюд из мяса индейки: веб-сайт. URL: https://knowledge.allbest.ru/cookery/3c0a65635b2ad78b4d43b88421316c37_0.html (дата звернення: 04.01.2021).
23. Азарова Н. Г., Шлапак Г. В. Інноваційні технології проти йододефіциту. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2018. №. 82, Вип. 2. С. 73.

24. Каска И. В. Применение биотехнологических приемов в производстве полуфабрикатов из мяса индейки. *Успехи современного естествознания*. 2012. № 6. С. 133-134.
25. Стружкина А. А., Смоленцева А. А. Биологическая ценность комбинированных мясорастительных кулинарных изделий. *Здоровьесберегающие технологии в ВУЗе: состояние и перспективы*. 2018. С. 158-162.
26. Милюткин В. А., Сысоев В. Н., Борисов А. А. Применение шрота расторопши пятнистой при производстве вареных колбас из мяса птицы. ББК 65.428: 65.422 П64. 2015. С. 95.
27. Шрот розторопші: застосування та користь: веб-сайт. URL: <https://www.amrita.ua/ua/articles/article/shrot-rastoropshi-primenenie-i-polza/> (дата звернення: 6.01.2021).
28. Кочиева И. В., Плотников Е. Е., Паршин Г. С. и др. Перспективный антиоксидант растительного происхождения. *Мясная индустрия*. 2008. № 7. С. 60–63.
29. Сычѐва О. В., Измайлова С. А., Измайлова Д. А. Рубленые полуфабрикаты функциональной направленности с использованием шрота расторопши. *Мясные технологии*. 2018. № 11. С. 40-43.
30. Лободина Т. Е., Гаврилова А. И. Использование шрота расторопши в технологии мясных рубленых полуфабрикатов. *Роль технических наук в развитии общества*. 2018. С. 133-135.
31. Кононенко С. И. Перспективы использования шрота расторопши при производстве продуктов питания функционального назначения. *Сборник научных трудов Северо-Кавказского научно-исследовательского института животноводства*. 2014. Т. 3. № 2. С. 186-191.
32. Левина Т. Ю. Разработка полуфабриката для профилактики болезней печени и желчевыводящих путей из мяса баранчиков. *Евразийский союз ученых*. 2014. № 7-2. С. 126-128.
33. Левина Т. Ю. Разработка полуфабриката из мяса ягнятины специального назначения для профилактики болезней печени и желчевыводящих

путей. Технология и продукты здорового питания: материалы VII Междунар. науч.-практ. конф.–Саратов: Буква. 2013. С. 67-69.

34. Кочиева И. В. Разработка колбасных изделий заданного состава с содержанием растительного белка и антиоксидантом растительного происхождения. *Новые технологии*. 2017. № 4-9.

35. Лещуков К. А., Лободина Т. Е., Гаврилова А. И. Использование шрота расторопши в технологии мясных рубленых полуфабрикатов. *Физико-математические науки*. 2018. С. 40.

36. Лободина Т. Е., Гаврилова А. И., Лещуков К. А. Функционально-технологические свойства мясных полуфабрикатов при использовании в рецептуре шрота раторопши. *Биология в сельском хозяйстве*. 2018. №. 1 (18).

37. Рогова А. Л., Левченко Ю. В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит. Полтава: ПУЕТ, 2017. 57 с.

38. Технологическая нержавеющая мебель: веб-сайт. URL: <http://uaprostore.com/tehnologicheskaja-nerzhavejushhaja-mebel>. (дата звернення: 23.09.2019).

39. Контейнеры пластиковые: веб-сайт. URL: <https://alfainterplast.com.ua/ru/group/mjaso/> (дата звернення: 23.09.2019).

40. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира, 2012. 338 с.

41. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.

42. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).

43. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. — К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.

44. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.

45. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. — М.: Экономика, 1986.

46. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
47. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
48. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
49. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
50. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
51. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
52. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — Москва: Экономика, 1980.
53. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
54. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.
55. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод.рекомендації до виконаннярозділудипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
56. Система стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
57. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
58. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
59. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
60. 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