

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.04.

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

Допускається до захисту

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

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 р.

**ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ**

на тему:

**Спеціалізована закусочна на 60 місць у селищі міського типу Сахновщина  
Харківської області**

Спеціальність **181 «Харчові технології»**

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

**ступеня бакалавра**

Виконавець **Лукавенко Дмитро Сергійович**  
(прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_

(підпис, дата)

Керівник **к.т.н., ст. викладач Гередчук Аліна Михайлівна**  
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_

(підпис, дата)

Рецензент **к.т.н., доцент Хмельницька Є. В.**  
(прізвище, ім'я, по батькові)

**ПОЛТАВА 2021**

## ВІДГУК

керівника дипломного проекту, виконаного студентом  
**Лукавенком Дмитром Сергійовичем**  
ступеня бакалавр  
на тему «Спеціалізована закуочна на 60 місць у селищі міського типу  
Сахновщина Харківської області»

Дипломний проект студента **Лукавенка Д. С.** складається із пояснювальної записки та графічної частини. За обсягом та змістом пояснювальна записка цілком відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних проектів.

Графічна частина виконана на чотирьох листах формату А-1 з використанням комп'ютерної програми Компас згідно сучасних вимог до проектно-конструкторської документації.

Під час виконання проекту студент показав належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявив фахові знання та творчі здібності при обґрунтуванні виробничої програми закладу, розробці концепції, плануванні екстер'єру будівлі, підборі сучасних та креативних елементів внутрішнього опорядження закладу. В ході роботи над проектом продемонстрував навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, проектування технологічних ліній, підбору сучасного обладнання, розрахунку кількості персоналу та складання графіку праці.

У роботі проведено аналіз традиційного та інноваційного асортименту борошняних кулінарних виробів; визначено особливості технології виготовлення мексиканської тортільї; охарактеризовано харчову цінність шроту насіння гарбуза та порошку ламінарії, їх кулінарні властивості; розроблено рецептуру та технологію тортільї підвищеної поживної цінності.

**Лукавенко Дмитро Сергійович** відповідально та наполегливо відносився до виконання всіх видів робіт. Дипломний проект виконаний самостійно. Всі розділи проекту виконані відповідно до методичних рекомендацій, в повному обсязі, мають логічні зв'язки і виконувались у встановлені терміни.

В цілому дипломний проект **Лукавенка Дмитра Сергійовича** 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.  
12.10.2020

Геречук А. М.

## Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ.....	8
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	8
1.1.1 Асортимент борошняних кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства.. ..	8
1.1.2 Особливості технології виготовлення мексиканської тортильї .....	9
1.1.3 Харчова цінність шроту з насіння гарбуза та порошку ламінарїї.....	11
1.2 Об’єкти та методи дослідження.....	13
1.2.1 Характеристика об’єктів досліджень .....	13
1.2.2 Схема системних досліджень .....	15
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	15
Висновки до розділу 1.....	20
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	21
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно–технологічної схеми.....	21
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	21
2.3 Проектування складського господарства.....	25
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	37
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	37
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	42
2.4.3 Розрахунок борошняного цеху.....	48
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	52
2.6 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	57
Висновки до розділу 2.....	59
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	60

3.1 Організація виробництва.....	60
3.2 Організація обслуговування.....	65
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	67
Висновки до розділу 3.....	69
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	70
Висновки до розділу 4 .....	77
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	79
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	79
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	81
5.3 Вимоги електробезпеки.....	83
5.4 Протипожежні заходи.....	85
Висновки до розділу 5.....	87
ВИСНОВКИ.....	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	89
ДОДАТКИ.....	94

## Анотація

Дипломний проект викладено на 93 сторінках пояснювальної записки та містить 43 таблиці, 1 рисунок, 4 додатки, 52 інформаційних джерела. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Проведено аналіз асортименту та тенденцій попиту споживачів на борошняні кулінарні вироби. Розроблено рецептуру борошняного кулінарного виробу «TACO VITAMINA» підвищеної харчової цінності на основі використання пшеничного борошна, шроту з насіння гарбуза та порошка ламінарії.

Визначено структурно-технологічну схему закускової, що спеціалізується на виготовленні класичного асортименту мексиканських страв та розроблено виробничу програму. На основі розрахунків визначено технологічне обладнання, склад та площі виробничих та допоміжних приміщень.

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

*Об'єкт дослідження:* спеціалізована закусочна.

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

*Ключові слова:* закусочна, виробнича програма, такос, буріто, кесадилья, технологічне обладнання, виробничі цехи, організація виробництва, обслуговування, тортилья, шрот гарбузового насіння, порошок ламінарії.

## ВСТУП

Сьогодні все більше відкривається закладів ресторанного бізнесу формату «fast-casual» - це популярний формат для тих, хто любить здорову їжу, але не любить довго чекати. У таких закладах гості отримують їжу, наближену за якістю до дорогих ресторанів, за невеликі гроші, а сервіс тут краще, ніж у фастфуді. Менш популярними стають універсальні ресторани («суші - піца - кальян - караоке»). Гості все частіше вважають за краще відвідати моноформатні заклади. До таких закладів відносяться і спеціалізовані закусові, які почали впроваджувати інноваційні методи обслуговування та нестандартний асортимент кулінарної продукції.

Тому, метою роботи було проектування спеціалізованої закусової на 60 місць у смт. Сахновщина Харківської області. Об'єктом дослідження є закусочна, яка спеціалізується на виготовленні страв традиційної мексиканської кухні, зокрема тако, буріто і кесадилья. Такос – це найпопулярніша мексиканська страва, відома на весь світ. Різноманітні м'ясні, рибні чи пісні начинки загорнуті у апетитні мексиканські тортільяс, дають змогу отримати смачні і корисні продукти за доступною ціною. Розробка проекту закусової є актуальною та перспективною для впровадження, адже таких закладів ще немає в даному регіоні.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

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

## РОЗДІЛ 1

### РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ ПІДВИЩЕНОЇ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ

#### 1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

##### 1.1.1 Асортимент борошняних кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства

Борошняні кулінарні вироби виробляються як на хлібобулочних підприємствах, так і в закладах ресторанного господарства. Встановлено, що частка продукції, що виготовлена і реалізована в сучасних роздрібних мережах та закладах ресторанного господарства (в тому числі кондитерських, «сімейних» пікарнях малої потужності) стрімко зростає. На малих (крафтових) потужностях легше займатися розробкою власних брендів та рецептур борошняних кулінарних виробів дієтичного та оздоровчого спрямування, що дозволяє розширити асортимент та збільшити кількість клієнтів [1-4].

Асортимент борошняних кулінарних виробів надзвичайно великий і постійно змінюється. Виробляють вироби з пшеничного і житнього (обойного, обдирного, сіяного) борошна суміші житнього та пшеничного (житньо-пшеничного і пшенично-житнього), із додаванням солоду, патоки, горіхової, овочевої, вторинної сировини та іншої сировини відповідно. Споживачі бажають купувати продукти полікомпонентного складу, з доданою цінністю для здоров'я навіть за високими цінами.

Останнім часом особливо популярними стають ресторани національної кухні. Німецька, італійська, французька, кавказька кухні знайомі й улюблені багатьма. Особливу роль в цих гастрономічних культурах грає випічка, найчастіше вона є головним відбивачем характеру, почуттів, настроїв народу. Багата випічкою Італія у ароматах піци, чіабатти, фокаччі, або Кавказькі хачапурі, хичіні, лаваш, ачма, і багато-багато іншого - ось що може звести з

органолептичних показників за 5-ти бальною шкалою, усереднені значення яких приведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

**Органолептична оцінка контрольного зразка та розроблених зразків тортильї**

Показники якості	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Зовнішній вигляд	Поверхня рівна, з невеликими пухирцями, форма правильна	Поверхня рівна, з невеликими пухирцями, форма правильна	Поверхня рівна, з невеликими пухирцями, форма правильна	Поверхня рівна, з невеликими пухирцями, форма правильна
Колір	Білий з кремовим відтінком. У місцях пухирців – світло коричневий	Сірий. У місцях пухирців – світло коричневий	Оливковий. У місцях пухирців – світло коричневий	Оливковий. У місцях пухирців – світло коричневий
Консистенція	Еластична, пружна, гарно тримає форму при скручуванні, не крихка	Еластична, пружна, гарно тримає форму при скручуванні, не крихка	Еластична, пружна, гарно тримає форму при скручуванні, не крихка	Еластична, м'яка, гарно тримає форму при скручуванні, не крихка
Смак	Приємний, зерновий, вміру солоний	Приємний, зерновий, вміру солоний	Приємний, зерновий, вміру солоний, з легким	Приємний, зерновий, вміру солоний, з відчутним



Показники якості	Контроль	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
			післясмаком шроту гарбуза	смаком шроту гарбуза
Запах	Приємний, хлібний	Приємний, хлібний	Приємний, хлібно-горіховий	Приємний, хлібно-горіховий
Середня оцінка	5,00	4,75	4,85	5,00

Комісією відмічено, що усі зразки мали хороший смак та відмінну консистенцію. Особливо схвальні відгуки отримав зразок тортільї №3, оскільки мав найм'якшу консистенцію, еластичність, насичений смак і аромат. У ньому був відчутний смак шроту гарбуза, проте він не був надмірний.

За результатами проведених досліджень на модельну рецептуру тортільї № 3 було розроблено техніко-технологічну картку (додаток А) «TACO VITAMINA», що в перекладі з мексиканської означає «Вітамінне тако». Розроблену рецептуру тортільї було впроваджено у виробничу програму спроектованої закускової.

### **Висновки до розділу 1**

У проєкті запропоновано нові рецептури тортільї, яка виготовляється на основі пшеничного борошна, з шротом насіння гарбуза та порошком ламінарії та рослинної олії. Проведено виробничі відпрацювання рецептур з метою визначення раціонального співвідношення компонентів. Розроблено техніко-технологічну документацію для впровадження нової продукції «TACO VITAMINA» у виробничу програму спроектованої закускової.

## РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

### 2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

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

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

### 2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Розраховуємо чисельність споживачів, що обслуговуються у залі закусочної, за формулою:

$$N = P \cdot \eta, \text{ осіб} \quad (2.1)$$

$$N = 60 \cdot 9 = 540 \text{ осіб}$$

де  $N$ - кількість споживачів за день, осіб;

$P$ - кількість місць у залі;

$\eta$  – середня обіговість місць у залі, осіб за день.

Визначаємо кількість страв, продукції власного виробництва і покупних товарів користуючись нормами споживання на одного споживача. Результати наведено у табл. 2.1.

## РОЗДІЛ 3

### ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

#### 3.1 Організація виробництва

##### *Загальна характеристика підприємства.*

Закусочна – це закусочна, яка спеціалізується на мексиканській кухні. У меню закусочної можна знайти традиційне мексиканське тако, яке подобається споживачам через насичений смак та різноманітні варіації начинки і соусів. Тако або такос - гаряча і «гаряче улюблена» закуска мексиканців. Його основа - тортілья, тобто кукурудзяний круглий корж, неймовірно смачна і хрустка. Інший варіант - пшенична тортілья. У них загортають будь-яку начинку: ароматні шматочки яловичини, свинину, рибу, морепродукти, свіжі овочі, гриби. У якості добавок використовують сир, ароматну кінзу, пікантну сальсу, гуакамолє, варіації бобових і навіть часточки мексиканського кактуса. Також у нашій закусочній гостям пропонується великий вибір кесадильї та буріто, текіли та пива. Для гостей розроблено оригінальні рецептури мексиканських супів та десертів.

##### *Аналіз виробничих цехів.*

У закусочній «Ancho Tacos» приймання продуктів та сировини відбувається на завантажувальному майданчику, після чого сировина направляєється у складські приміщення для їх зберігання (збірно-розбірні камери, комори овочів, сипучих продуктів і напоїв). Приймання товарів за якістю проводиться за органолептичними показниками (за виглядом, кольором, запахом, смаком). При цьому перевіряють відповідність стандартам, ТУ. До транспортних документів додаються сертифікати, посвідчення якості, де вказується дата виготовлення, термін реалізації, назва фірми; гігієнічні сертифікати.

Дотримання техніки зберігання – важлива складова ефективної діяльності кухні. При замовленні продуктів зі складу необхідно керуватися:

– інформацією, отриманою за допомогою щоденної інвентаризації

## РОЗДІЛ 4

### АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

#### Характеристика архітектурно-будівельних рішень закусочної «Ancho Tacos»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщен- ня об'єкту проектування	Селище міського типу Сахновщина Харківської області, вул. Чабанівського, 33 64501
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний, теплий, вологий. Створення Кременчуцького водосховища вплинуло на клімат міста та прилеглого регіону: збільшилась вологість, взимку переважають опади у вигляді дощу зі снігом та мокрим снігом. Середня кількість опадів за рік – 565 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,9 °С; - абсолютний мінімум – 29,8 °С; - абсолютний максимум + 38,4 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри західного напрямку, з травня по серпень – південно-західного напрямку.

## ВИСНОВКИ

У дипломній роботі розроблено проект закускової, яка спеціалізується на мексиканській кухні – «Ancho Tacos» на 60 місць у селищі міського типу Сахновщина. Основною виробничою програмою закускової є виготовлення популярних у всьому світі такос, які являють собою тортильї з різноманітними начинками та соусами.

У проекті розроблено структурно-технологічну схему виробничого процесу, на основі якої спроектовано складські, виробничі, адміністративно-побутові та допоміжні приміщення, підібрано технологічні лінії, підібрано сучасне механічне, теплове та холодильне обладнання, розраховано кількість виробничих працівників, передбачено дотримання санітарних вимог та норм.

Закусочна «Ancho Tacos» оформлена у стилі національної мексиканської архітектури та дизайну. При створенні інтер'єру використано велику кількість мексиканських аксесуарів. Різнобарвна керамічна плитка, меблі з мозаїчними малюнками яскравих кольорів, строкаті килимки з пальмових волокон, занавіски та сомбреро на вікнах і стінах, і багато-багато декоративних та живих кактусів.

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

Для підтримки позитивного іміджу закладу використано широкий спектр рекламних технологій та засобів та піар-акцій– проектів (дегустації, майстер-класи, дисконтні картки і знижки, конкурси та акції), які формують позитивну громадську думку та забезпечують прихильність як постійних, так і нових гостей. Планується також впровадження інноваційних технологій при обслуговуванні відвідувачів, запровадження електронного меню та веб-сайту.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ринок хлібобулочних виробів. URL: <https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/analiz-rynka-chlebobulochnych-izdelii-ukrainy-v-2016-godu.html> / (дата звернення: 16.06.2020).
2. Струнін В. В., Філоненко Т. М. Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів: сучасний стан та перспективи розвитку. *Ефективна економіка*. 2014. № 12. С.
3. Хлібобулочні вироби: навчально-методичний посібник / за ред. Н. І. Мазурак. Коломия: Коломийський індустріально-педагогічний технікум, 2019. 64 с.
4. Демічковська М. П. Технологія лавашу з використанням нетрадиційної сировини. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2019. Т. 19. № 1.
5. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А. А. Мазаракі та ін.; за ред. М. І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ, 2012. 1116 с.
6. Хатко З. Пшеничний хліб 1-го сорта с добавлением овсяной муки и пектина. *Хлебопекарная и кондитерская промышленность Украины*. 2007. № 11. С. 43-46.
7. Гонзикова О. П., Кастрова Л. И. Новые виды хлеба с использованием нетрадиционных компонентов. *Современные проблемы технического и технологического хранения и переработки зерна*: материалы Республ. науч.-практ. конф. Барнаул, 1997. С. 39-42.
8. Malaotra K., Kawatra B. L. Nutritive value of triticale products. *J. Res. Punjab Arg. Univ.* 1990. Vol. 27, № 4. P. 703-710.
9. Тертычная Т. Н. Теоретические и практические аспекты использования тритикале в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности : автореф. дис. ... докт. с.-х. наук : 05.18.01. Москва, 2010. 36 с.

10. Коновалова Ю. Комплексная оценка качества хлеба из зерна пшеницы и тритикале с использованием порошка крапивы, шиповника и «Флавоцена». *Хлебопродукты*. 2010. № 10. С. 56–57.
11. Технологічні властивості зерна, борошна і тіста : монографія / О. М. Сафонова та ін. Харків, 2012. 250 с.
12. Технології хлібобулочних виробів із продуктами переробки зародків пшениці : монографія / С. Г. Олійник та ін. Харків : ХДУХТ, 2014. 108 с.
13. Васнева И., Бакуменко О. Чечевица – ценный продукт функционального питания. *Хлебопродукты*. 2010. № 11. С. 39–40.
14. «Їстівна плівка» як спосіб подовження терміну зберігання пряників / А. І. Чорна, А. О. Голь, О. С. Шульга, Л. Ю. Арсеньєва. *Ресурсо- та енергоощадні технології виробництва і пакування харчової продукції – основні засади її конкурентоздатності* : Матеріали IV Міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції, 8 вересня 2015 р., м. Київ : НУХТ, 2015. С. 130-131.
15. Бобков В. А., Панкратов Г. Н. Влияние функциональных компонентов на реологические свойства пшеничного теста. *Кондитерское и хлебопекарное производство*. 2008. № 12. С. 14–15.
16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
17. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Menu, 2011. 175 с.
18. Як виникли борошняні тортільї? URL: <https://moyezdorovya.com.ua/navchitsya-gotuvaty-prosti-tortilyi-z-boroshna/?fbclid> (дата звернення: 21.06.2021).
19. Тортілья : веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Тортілья> (дата звернення: 14.06.2021).
20. Основи мексиканської кухні — що таке тортілья? : веб-сайт. URL: <https://asiafoods.com.ua/a407674-osnovi-meksikanskoyi-kuhni.html> (дата звернення: 14.06.2021).

21. Как сделать мексиканскую тортилью: веб-сайт. URL: <https://www.alizy.club/izdeliya-iz-testa/lepeshki-i-platsindy/tortilya-retsepthtml> (дата звернення: 18.06.2020).
22. Мексиканская тортилья: веб-сайт. URL: <http://www.breadbranch.com/publ/view/204.html> (дата звернення: 17.06.2020).
23. Шрот з насіння гарбуза: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/8110784/> (дата звернення: 18.06.2021).
24. Гордієнко Т. В., Семенова А. Б., Михонік Л. А., Дробот В. І. Білково-пшеничний хліб із гречаним борошном. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2012. №. 42 (1). С. 143-146.
25. Антонова Е.В. Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения. Иркутск: Издательство «ИГУ», 2011. 120 с.
26. Бутковский В. А. Технологии зерноперерабатывающих производств. Москва: Издательство «Интеграф сервис», 1999. 472 с.
27. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров. Москва: Издательство «НИЦ ИНФРА-М», 2013. 576 с.
28. Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы. Москва: Издательство «Колос», 2005. 296 с.
29. Грищенко А. М., Дробот В. І. Технологічні властивості безглютенових видів сировини. *Наукові праці ОНАХТ*. 2014. Т. 1. №. 46.
30. Гречане борошно: веб-сайт. URL: <https://kaskad.dn.ua/grechane/> (дата звернення: 16.06.2020).
31. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
32. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
33. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).



34. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
35. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.
36. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. — М.: Экономика, 1986.
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 стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.

48. 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.
49. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
50. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
51. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
52. 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