

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Кафедра технології ресторанного і
оздоровчого харчування

М Е Т О Д И Ч Н І В К А З І В К И

до самостійної роботи студентів з дисципліни

«ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ З ОСНОВАМИ САПР»

для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181
«Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу»
денної та заочної форм навчання

Затверджено
Радою зі спеціальності
181 «Харчові технології»
галузь знань 18 «Виробництво та
технології»
Протокол № 5 від 02.03.2021 р.

Методичні вказівки до самостійної роботи студентів з дисципліни «Проектування підприємств галузі з основами САПР» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу» денної та заочної форм навчання / Укладач: І.М. Калугіна – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 18 с.

Укладач: І.М. Калугіна, канд. техн. наук, доцент

Відповідальна за випуск зав. кафедрою ТР і ОХ
Л.М. Тележенко, д-р техн. наук, професор

Програма вивчення навчальної дисципліни

Програма вивчення навчальної дисципліни «Проектування підприємств галузі з основами САПР» складена для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Технології ресторанного бізнесу» денної та заочної форм навчання ступінь вищої освіти бакалавр.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є комплекс практичних і теоретичних знань з проектування підприємств галузі, компонування обладнання, моделювання виробничих процесів, виконання проектно-інженерних розрахунків, розробки компонувальних рішень підприємств ресторанного господарства, генерального плану підприємства.

Міждисциплінарні зв'язки: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Етнічні кухні», «Технологічне обладнання закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Автоматизація виробничих процесів».

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

1. Проектування закладів ресторанного господарства.
2. Курсовий проект

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни є надання студентам комплексу теоретичних та практичних знань з проектування закладів ресторанного господарства, систематизація й розширення теоретичних та практичних знань про технологічні процеси, розробку, узгодження і затвердження проектної документації.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Проектування підприємств галузі з основами САПР» є систематизація, закріплення та поглиблення знань студентів щодо обраної спеціальності, а також перевірка спроможності застосовувати ці знання при постановці та вирішенні інженерно-технологічних, організаційних, інженерно-технічних, дослідних та проектних задач, що розробляються у курсовому та дипломному проекті, а також придбання майбутнім фахівцем наступних навичок, таких як:

- моделювання технологічних процесів на підставі розглядання технології як системи;
- розробка функціонально-технологічних схем підприємства, що проектується, які формують обсяг інженерних рішень на етапі виконання всіх розрахунків та прийняття компонувальних рішень;
 - розв'язання проектних технологічних завдань із використанням ПЕОМ;
 - розробка об'ємно-планувальної схеми будівлі, що відповідає технологічним процесам;
 - проведення експертизи готових проектів.

У ході курсового проекту студент вирішує низку завдань:

- вивчає попит на окремі види продукції та послуг ресторанного господарства, обґрунтовує вибір типу, класу, потужності, передбачуваної форми власності

підприємства харчування;

- розробляє концепцію розвитку підприємства, номенклатуру послуг у підприємстві, яке проектується виробничо-торгівельну структуру у залежності від типу та класу підприємства, яка повинна узгоджуватися з номенклатурою проєктованих послуг, розробляє або оптимізує асортимент продукції;
- складає науково-обґрунтовані меню або раціони харчування для різних контингентів споживачів;
- розраховує потребу підприємства у сировині, напівфабрикатах, матеріалах, устаткуванні, інвентарі, обладнанні;
- розробляє нові прогресивні, конкурентоспроможні технології або удосконалює існуючі технології виробництва страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів, опрацьовує на них нормативну документацію;
- забезпечує раціональну організацію технологічних процесів на підприємствах харчування та спеціалізованих цехах по випуску напівфабрикатів та готової продукції, розробляє та обґрунтовує заходи щодо наукової організації режимів праці та відпочинку для робітників кожного цеху або відділення;
- впроваджує новітні методи виробництва продукції на підприємствах різного типу;
- проводить технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складає поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування;
- приймає раціональні рішення об'ємно-планувальних схем будов, конструктивних елементів проєктованих будівель та реконструкції старих;
- широко використовує у роботі над проєктом комп'ютерну техніку, володіючи сервісним програмним забезпеченням, прикладними програмами користувачів персональних комп'ютерів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен знати: - нові прогресивні, конкурентоспроможні технології проєктування, проєктну документацію;

- методи проєктно-інженерних і технологічних розрахунків розрахунків;
- сучасну концепцію проєктування підприємств харчування;
- порядок розробки, узгодження і затвердження проєктної документації;
- організаційно технологічні рішення , що забезпечують виконання основних принципів проєктування;
- проводити технологічні, інженерно-технічні розрахунки, складати поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування.

вміти: - розробляти проєкти експериментальних підприємств харчування та реконструкцій діючих, що виконуються за тематикою проєктних організацій або заявками інших організацій, підприємств, інвесторів.

- проводити розширення асортименту або удосконалення технологічних процесів окремих видів чи групи страв, кулінарних або кондитерських виробів;
- самостійно обирати напрямок удосконалення продукту або процесу, що може бути пов'язане з використанням нових видів сировини, засобів та режимів

обробки, нових видів устаткування, механізацією процесів, підвищенням якісних показників продукції, задоволенням споживчого попиту, управлінням якістю або вартістю виробництва продукту;

- виконувати проектні, технологічні, інженерно-технічні розрахунки;
- складати поверхові плани підприємства з розташуванням та "прив'язкою" устаткування;
- приймати раціональні рішення об'ємно-планувальних схем будов, конструктивних елементів проєктованих будівель та реконструкції існуючих.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин/6 кредитів ECTS.

Зміст навчального матеріалу дисципліни

Змістовий модуль 1. Принципи проєктування підприємств ресторанного господарства

Тема 1. Порядок розробки, узгодження й затвердження проектної документації

Тема 2. Моделювання виробничих і технологічних процесів підприємств ресторанного господарства

Тема 3. Розробка концепції як форми прогнозування майбутньої стратегії підприємств ресторанного господарства

Тема 4. Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства

Змістовий модуль 2. Проєктування підприємств ресторанного господарства

Тема 1. Проектно-технологічні розрахунки підприємств ресторанного господарства

Тема 2. Проєктування технологічних ліній, підбір і компонування обладнання цехів

Тема 3. Розробка компонувальних рішень приміщень підприємств ресторанного господарства

Тема 4. Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проєктування

Тема 5. Архитектурно-будівельні вимоги до проєктування підприємств ресторанного господарства
Курсовий проєкт.

Структура навчальної дисципліни (тематичний план)

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усьог о	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	л а б	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Принципи проектування підприємств ресторанного господарства												
Тема 1. Порядок розробки, узгодження й затвердження проектної документації	13	2	2	-	2	7	18	2	-	-	2	14
Тема 2. Моделювання виробничих і технологічних процесів підприємств ресторанного господарства	16	2	2	-	4	8	20	-	-	-	4	16
Тема 3. Розробка концепції як форми прогнозування майбутньої стратегії підприємств ресторанного господарства	15	2	2	-	2	9	22	-	2	-	2	18
Тема 4. Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства	17	2	4	-	2	9	22	-	2	-	2	18
Разом за змістовим модулем 1	61	8	10	-	10	33	82	2	4	-	10	66
Змістовий модуль 2. Назва												

Тема 1. Проектно-технологічні розрахунки підприємств ресторанного господарства	16	2	4	-	2	8	20	2	-	-	2	16
Тема 2. Проектування технологічних ліній, підбір і компонування обладнання цехів	14	2	4	-	2	6	18	2	2	-	2	12
Тема 3. Розробка компонувальних рішень приміщень підприємств ресторанного господарства	14	2	4	-	2	6	16	-	2	-	2	12
Тема 4. Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування	12	2	2	-	2	6	14	-	-	-	2	12
Тема 5. Архитектурно-будівельні вимоги до проектування підприємств ресторанного господарства	13	2	2	-	2	7	16	-	-	-	2	14
Разом за змістовим модулем 2	69	10	16	-	10	33	84	4	4	-	10	66

Усього годин	130	1 8	26	-	20	66	166	6	8	-	20	132
Курсовий проект	50	-	-	-	-	50	50	-	-	-	-	50
Разом з дисципліни	180	1 8	26	-	20	116	216	6	8	-	20	182

Теми практичних або семінарських, або лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Моделювання виробничих і технологічних процесів підприємств ресторанного господарства	2	-
2	Виконання організаційно-технологічних розрахунків. Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства	4	2
3	Розрахунок сировини. Проектування складської групи приміщень	4	-
4	Розрахунок заготівельних цехів	4	2
5	Розрахунок доготівельних цехів	4	2
6	Принципи розміщення устаткування	4	-
7	Загальні вимоги до компонування приміщень підприємств ресторанного господарства	2	2
8	Компонування окремих груп приміщень	2	-
	Всього	26	8

Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	50	60
2	Підготовка до лабораторних та практичних занять	30	26
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	30	60
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	20	20
5	Виконання курсового проекту (роботи)	50	50

Разом з дисципліни	180	216
---------------------------	-----	-----

Індивідуальні завдання

№ з\п	Назва індивідуального завдання
1.	Класифікація підприємств ресторанної галузі відносно процесів проектування
2.	Схема раціонального виробничого процесу підприємства
3.	Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства відкритого типу
4.	Види меню. Складання меню
5.	Класифікація підприємств ресторанної галузі відносно процесів проектування
6.	Розрахунок сировини. Проектування складської групи приміщень
7.	Розрахунок виробничих програм заготівельних цехів
8.	Розрахунок обладнання заготівельних цехів
9.	Розрахунок виробничих програм доготівельних цехів
10.	Розрахунок обладнання гарячого цеху
11.	Розрахунок обладнання холодного цеху
12.	Організаційно-технологічні рішення, що забезпечують виконання основних принципів технологічного проектування
13.	Загальні вимоги до компонування приміщень
14.	Розробка виробничих програм підприємств ресторанного господарства закритого типу
15.	Розрахунок виробничої програми загальнодоступної дієтичної їдальні
16.	Розрахунок виробничої програми робочої їдальні
17.	Розрахунок виробничої програми ресторану
18.	Суть проектування, його мета й завдання. Види проектування.
19.	Типізація, спеціалізація, уніфікація в проектуванні.
20.	Аналіз та синтез в проектуванні
21.	Прогнозування попиту на різні види послуг
22.	Класифікація приміщень ЗРГ
23.	Взаємозв'язок виробничих приміщень

Методи контролю

Проведення контролю знань студентів за лекційними, практичними заняттями з використанням поточного тестування, колоквіуму, оцінки за реферат, захист курсового проекту.

Методи навчання

Під час лекційних, практичних занять використовуються методи навчання з використанням демонстраційного матеріалу, обладнання, ПЕОМ, сучасних технічних засобів, складання графічних схем, робота в Інтернеті,

розв'язання ситуаційних завдань – метод аналізу, дистанційних онлайн-лекцій та практичний заняття.

Схема нарахування балів студентів
Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min д/з	max д/з	денна			заочна		
			Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
		min		max	min		max	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
7 семестр (номер семестру)								
ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1								
Змістовий модуль 1. <u>“Принципи проектування підприємств ресторанного господарства”</u> (назва)								
Робота на лекціях	1/2	2/3	4	4	8	1	2	3
Виконання лабораторних робіт	-	-	-	-	-	-	-	-
Робота на практичних / семінарських заняттях	2/5	3/6	4	8	12	1	5	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/2	2/3	3	3	6	6	12	18
Підготовка до лабораторних / практичних занять	1/2	1/3	4	4	4	1	2	3
*Виконання індивідуальних завдань	11/14	15/15	1	11	15	1	14	15
Проміжна сума				30	45		35	45
Модульний контроль у поточному семестрі	20/20	40/45	-	20	40	-	20	45
Контроль результатів дистанційного модулю	10/-	15/-		10	15		5	10
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		0	10		0	2
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100
Змістовий модуль 2. <u>“Проектування підприємств ресторанного господарства”</u> (назва)								
Робота на лекціях	1/2	2/3	5	5	10	2	4	6
Виконання лабораторних робіт	-	-	-	-	-	-	-	-
Робота на практичних / семінарських заняттях	2/5	3/6	4	8	12	1	5	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1/2	2/3	2	2	4	5	10	15
Підготовка до лабораторних / практичних занять	1/2	1/3	4	4	4	1	2	3
*Виконання індивідуальних завдань	11/14	15/15	1	11	15	1	14	15

		5							
Проміжна сума					30	45		35	45
Модульний контроль у поточному семестрі	20/20	40/45	–	20	40	–	20	45	
Контроль результатів дистанційного модулю	10/-	15/-		10	15		5	10	
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0/-	10/-		0	10		0	2	
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100	
Разом з дисципліни				60...100			60...100		

7 семестр (номер семестру)

ЗАЛКОВИЙ КРЕДИТ 2				
Курсовий проект				
Назва розділу	Оцінні бали для форм навчання			
	денна		заочна	
	min	max	min	max
Розділ 1. <u>Організаційно-технологічний розділ</u> (назва)	10	10	10	10
Розділ 2. <u>Проектно-технологічний розділ</u> (назва)	10	20	10	20
Розділ 3. <u>Розробка компонувальних рішень</u> (назва)	10	20	10	20
Захист КП.	≈30	≈50	≈30	≈50
Оцінка за КП	60	100	60	100

Методичне забезпечення навчальної дисципліни

1. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Проектування підприємств галузі з основами САПР» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання / Укладач: І.М. Калугіна – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 81 с.
2. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів, зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» ступінь бакалавр / Укладачі І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, С.В. Кисельов, С.О. Поплавська, – Одеса: ОНАХТ, 2018. – 46 с.
3. Методичні вказівки до виконання розділу «Охорона праці» дипломної роботи для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення», «Технології харчування». – Одеса: ОНАХТ, 2017. – 35 с.
4. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту «Проектування підприємств ресторанного господарства. Робоча їдальня» для студентів, що навчаються за ОКР – бакалавр зі спеціальності 6.0517112 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2016. – 57 с.

5. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту «Проектування підприємств ресторанного господарства. Закусочні» для студентів, що навчаються за ОКР – бакалавр зі спеціальності 6.0517112 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2016. – 81 с.
6. Методичні вказівки до виконання дипломного проектування «Проектування закладів ресторанного господарства ресторан» для студентів спеціальності 7.05170112 «Технології харчування» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – 46 с.
7. Методичні вказівки до виконання дипломного проектування «Проектування закладів ресторанного господарства кафе» для студентів спеціальності 7.05170112 «Технології харчування» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – 46 с.
8. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг» для бакалаврів напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та 6.140103 «Туризм» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2015. – 28 с.
9. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту для студентів напряму підготовки 6.051701 денної та заочної форм навчання. - Одеса: ОНАХТ, 2013. – 59 с.
10. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Проектування підприємств ресторанного господарства» проекту для студентів напряму підготовки 6.051701 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2013. – 61 с.

Матеріали для діагностики рівня засвоєння програми модулів з дисципліни

Змістовий модуль 1. Проектування підприємств ресторанного господарства

1. Яка мета проектування?
2. Класифікація підприємств харчування.
3. Який проект називають типовим?
4. Охарактеризуйте сучасну концептуальну модель проектування підприємств харчування.
5. Конструктивні принципи проектування підприємств харчування.
6. Алгоритм проектування підприємств харчування.
7. Роль маркетингових досліджень у проектуванні підприємств харчування.
8. Мета розробки ТЕО.
9. Мета проектування процесу реалізації продукції.
10. Мета проектування процесу організації споживання продукції.
11. Який документ регламентує порядок розробки, узгодження й затвердження проектної документації?
12. Що називається проектуванням?
13. Які напрямки проектування вам відомі?

14. Які види проектування використовуються в практичній діяльності за сучасних умов?
15. Що є метою проектування підприємств харчування?
16. Який вид проектування називається технологічним?
17. Які види проектування є базовими для проектування підприємств харчування?
18. Які види проектування використовуються під час розробки технічної характеристики виробництва?
19. Які види проектування використовуються під час розробки проекту будинку й інженерно-технічних комунікацій?
20. Які вимоги пред'являються до проектування підприємств харчування?
21. Суть функціонально-технологічної класифікації підприємств харчування.
22. Суть архітектурно-будівельної класифікації підприємств харчування.
23. Які етапи виділяються в технологічному проектуванні?
24. Яка мета моделювання виробничих процесів при проектуванні підприємств харчування?
25. Які кількісні характеристики встановлюються на етапі виконання інженерних розрахунків?
26. Які приміщення належать до торговельної групи?
27. Які приміщення належать до складської групи?
28. Які приміщення належать до адміністративно-побутової групи?
29. Які приміщення належать до технічних?
30. Як враховується взаємозв'язок виробничих цехів на етапі розробки компоновальних рішень?
31. Як враховується взаємозв'язок виробничих цехів з торговою групою на етапі розробки компоновальних рішень?
32. Які складські приміщення належать до охолоджуваних?
33. Які складські приміщення належать до неохолоджуваних?
34. Які фактори враховуються під час проектування охолоджуваних складських приміщень?
35. Які фактори враховуються під час проектування неохолоджуваних складських приміщень?

Змістовий модуль 2. Курсовий проект з «Проектування підприємств ресторанного господарства»

36. Яким чином виробляється розрахунок складських приміщень?
37. Які виробничі цехи вам відомі?
38. Від чого залежить потужність виробничих цехів, що проектуються?
39. Які технологічні процеси проектуються в заготівельних цехах?
40. Які технологічні процеси проектуються в доготівельних цехах?
41. Які вимоги пред'являються до проектування технологічних процесів?
42. Від чого залежить підбір устаткування в цехах, що проектуються?

43. Які технологічні принципи лежать в основі розробки компонування приміщень підприємств харчування?
44. Від чого залежить вибір рішення планування підприємства?
45. Які вимоги ставляться до компонування буфетів?
46. Які вимоги ставляться до компонування групи адміністративних приміщень?
47. Перелічіть основні принципи розміщення технологічного устаткування?
48. Які вимоги ставляться до компонування технологічних ліній?
49. Як розраховується площа будинку підприємства, що проектується?
50. Від яких чинників залежить поверховість підприємства?
51. Які вимоги ставляться до компонування групи складських приміщень?
52. **ЯКІ** вимоги ставляться до компонування охолоджуваних камер?
53. Де розміщують приміщення для збереження картоплі й овочів?
54. Які вимоги ставляться до компонування групи виробничих приміщень?
55. Які вимоги ставляться до компонування торговельних приміщень?
56. Які фактори впливають на вибір об'ємно-планувальних параметрів будинку?
57. Які типи об'ємно-планувальних схем підприємств харчування вам відомі?
58. Суть сучасних підходів до модернізації виробництва підприємств харчування?
59. З якою метою виробляється експертиза проекту підприємства харчування?
60. Від чого залежить вибір рішення планування підприємства?
61. Від яких чинників залежить поверховість підприємства?
62. Як розраховується площа будинку підприємства, що проектується?
63. Які вимоги ставляться до компонування групи складських приміщень?
64. **ЯКІ** вимоги ставляться до компонування охолоджуваних камер?
65. Які технологічні принципи лежать в основі розробки компонування приміщень підприємств харчування?
66. Де розміщують приміщення для збереження картоплі й овочів?
67. Які вимоги ставляться до компонування буфетів?
68. Які вимоги ставляться до компонування групи виробничих приміщень?
69. Які вимоги ставляться до компонування торговельних приміщень?

Рекомендована література

1. ДСТУ 4281 : 2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». К.: Держспоживстандарт України. - 2004.

2. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) Київ Мінрегіонбуд України . -2010.
3. Проектування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, О.О. Фесенко, В.М. Лисюк. – Одеса: Освіта України, 2019. – 308 с.
4. Послуги громадського харчування. Збірник нормативних документів. Харків: 1997.-300 с.
5. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Уклад: О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Харків.: ПКФ „ФаворЛТД”, 2003. - 440 с.
6. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. Уклад: О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Харків.: ХДУХТ, 2005. - 295 с.
7. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2006.
8. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 2003.
9. Збірник рецептур страв національних кухонь для підприємств громадського харчування. – К.: Вища школа, 1998.
10. Технологія етнічних кухонь світу. Навчальний посібник./ І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко. – Одеса: Освіта України, 2015. – 296 с.
11. Технологічний контроль у закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / І.М. Калугіна, Л.М. Тележенко. – Херсон: ФОП Грінь Д.С., 2017. – 204 с.
12. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Проектування підприємств галузі з основами САПР» для студентів, які навчаються за СВО «бакалавр» зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання / Укладач: І.М. Калугіна – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 81 с.
13. Методичні вказівки до виконання практичних робіт з курсу «Проектування підприємств ресторанного господарства» проекту для студентів напряму підготовки 6.051701 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2013. – 61 с.
14. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту для студентів напряму підготовки 6.051701 денної та заочної форм навчання. - Одеса: ОНАХТ, 2013. – 59 с.
15. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів, зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузь знань 18 «Виробництво та технології» ступінь бакалавр / Укладачі І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, С.В. Кисельов, С.О. Поплавська, – Одеса: ОНАХТ, 2018. – 46 с.
16. Методичні вказівки до виконання курсового проекту з курсу «Інноваційні технології галузі з КП» для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Технології харчування» галузь знань 18 «Виробництво та

- технології» СВО «магістр» / Укладачі І.М. Калугіна, А.Д. Салавеліс, С.В. Кисельов, С.О. Поплавська, – Одеса: ОНАХТ, 2019. – 66 с.
17. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з курсу «Спеціальні технології харчових продуктів» для студентів спеціальності 7.05170112 «Технології харчування» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – 34 с.
18. Методичні вказівки до виконання дипломного проектування «Проектування закладів ресторанного господарства. Кафе» для студентів спеціальності 7.05170112 «Технології харчування» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – 46 с.
19. Методичні вказівки до виконання дипломного проектування «Проектування закладів ресторанного господарства, Ресторан» для студентів спеціальності 7.05170112 «Технології харчування» денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2014. – 46 с.
20. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту «Проектування підприємств ресторанного господарства. Закусочні» для студентів, що навчаються за ОКР – бакалавр зі спеціальності 6.0517112 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2016. – 81 с.
21. Методичні вказівки до виконання дипломного проекту «Проектування підприємств ресторанного господарства. Робоча їдальня» для студентів, що навчаються за ОКР – бакалавр зі спеціальності 6.0517112 денної та заочної форм навчання. – Одеса: ОНАХТ, 2016. – 57 с.
22. Методичні вказівки до виконання розділу «Охорона праці» дипломної роботи для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» професійного спрямування «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення», «Технології харчування». – Одеса: ОНАХТ, 2017. – 35 с.
23. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. Проектирование предприятий общественного питания. - К.: Выща школа, 1988. — 208 с.
24. Карсекин В.И. Проектирование предприятий общественного питания. - К.: Вища школа, 1992. - 240 с.
25. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Колос, 2000. — 216 с.
26. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. 4.1 - Харків: ДП Редакція „Мир техники и технологий”, 2002.-256 с.
27. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. 4.2 — Харків: ДП Редакція „Мир Техники и Технологий”, 2003.-380 с.
28. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч. Посібник/ Харк. держ. ун-т харрч. та торгівлі. - Харків: « ДیاСофтЮП», 2002. - 848 с.
29. Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.1993 р.№3682-ХІІ.

30. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 08.09.2005 р. N 2863-IV.
31. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного добробуту населення» від 24 лютого 1994 р. № 4004-XII // Відомості Верховної Ради України. – 1994. – № 27.
32. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98
33. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від №771/97-ВР, зі змінами, внесеними згідно із Законами № 2681-III (2681-14) від 13.09.2001, ВВР, 2002, №1, ст. 2; №191-IV (191-15) від 24.10.2002.
34. Наказ № 219 від 24.07.2002 Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства».
35. ГОСТ 12.1.005 – 88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.
36. СН и П П – 4 – 79. Естественное и искусственное освещение.
37. ГОСТ 12.1.019 – 79. ССБТ. Электробезопасность. Общие требования.
38. Официант-бармен от А до Я. – М., ООО №»Издательство АСТ», Мн.: ООО «Харвест», 2002. – 224 с.
39. Методические указания к выполнению экономической части дипломного проекта строительства нового или реконструкции действующего предприятия общественного питания для студентов, обучающихся по учебному плану специалистов 7.091711 дневной и заочной форм обучения / Сост. Ерохина Т.В., Волкова С.Ф., Дудка Т.В. – Одесса: ОНАПТ, 2003 г. – 13 стр.
40. Жилов Ю.Д., Куценко Г.И. Справочник по гигиене труда и производственной санитарии. – М.: Высш. Шк., 1989. – 204 с.
41. СНИП 11-78-81. Нормы проектирования. Предприятия общественного питания.
42. Белобородов В.В., Гордон Л.И. тепловое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Пособие для технол. Фак. Торг. Вузов. – М.: Экономика, 1983. – 304 с
43. Плошай И.В., Хлебникова Г.Г. Организация и техника предприятий общественного питания: Учебник для бух. Отд-ний торг. Техникумов. – 3-е изд., перераб. – М.: Экономика, 1985. – 272 с.
44. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А. Оборудование предприятий питания : справочник. Часть 2-Харкив:2003
45. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи : Учебник. – М.: Издательство торговая корпорация «Дашков и К», 2004. – 480с.
46. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник . – Изд. 5-е, доп. И перер. – Ростов н/Д : Феникс, 2005. – 352 с.

47. ГОСТ 12.0.003 - 74 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация.
48. ДСП 173-96. Державні санітарні правила планування та забудови населених пунктів.
49. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
50. ДБН В 2.5-28-2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне та штучне освітлення.
51. ДСН 3.3.6.037 – 99. Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку.
52. 3.3.6.039 – 99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації. – Харьков: Форт, 2009. – 704 стр.
53. Правила устройства электроустановок – ПУЭ-Украина. Госенергонадзор Украины.
54. ГОСТ 12.2. 033-78 ССБТ. «Рабочее место при выполнении работ стоя. Общие эргономические требования».
55. НАПБ А.01.001-2004. Правила пожежної безпеки в Україні.
56. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування.
57. ДНАОП 1.8.10 - 3.09 - 98. Типові галузеві норми безплатної видачі працівникам спеціального одягу, спеціального взуття та інших засобів індивідуального захисту в харчовій промисловості.

Інформаційні ресурси

1. w.w.w.egarson.rulinfo-rest
2. w.w.w.kyking.net
3. w.w.w.lunch.ru
4. w.w.w.restoran.com