

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



Харківський державний університет  
харчування і торгівлі

Навчально-науковий інститут харчових технологій та бізнесу

## **ТЕХНОЛОГІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ**

**Методичні вказівки  
та тематика контрольних робіт**

*для студентів напряму підготовки 6.051701  
«Харчові технології та інженерія»  
денної та заочної форми навчання*

Харків  
ХДУХТ  
2015

Методичні вказівки та тематика контрольних робіт з дисципліни «Технологія національних кухонь» [Електронний ресурс] / укладачі Журавльов С.В., Коротаєва Є.О. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі С.В. Журавльов, к. т. н., доцент  
Є.О. Коротаєва, асистент  
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Рецензент к. т. н., доц. Н.В. Чорна

Кафедра технології харчування

Схвалено методичною комісією вищого навчального закладу за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Протокол від «04» вересня 2015 р. № 1

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від 24 вересня 2015р. № 2

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від «7» лютого 2015р. № 3

© Журавльов С.В.  
Коротаєва Є.О., укладачі, 2016  
© Харківський державний  
університет харчування  
та торгівлі, 2016

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Загальні вказівки.....	5
2. Розподіл навчального часу.....	6
3. Порядок отримання завдання для виконання і захисту контрольної роботи.....	10
4. Загальні вимоги до порядку викладення матеріалів, змісту і структури у контрольній роботі.....	11
5. Вимоги до оформлення структурних елементів контрольної роботи.....	11
6. Правила оформлення контрольної роботи.....	12
7. Завдання до виконання контрольної роботи за тематикою.....	15
Список рекомендованої літератури.....	17
Додатки.....	18

## ВСТУП

Згідно з Положенням «Про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах» самостійна робота студента є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Самостійна робота студентів з кожної дисципліни навчального плану повинна забезпечити системність знань та засобів навчання; володіння розумовими процесами; мобільність і критичність мислення; володіння засобами обробки інформації; здібність до творчої праці.

Методичні вказівки складено з метою допомогти студентам краще засвоїти матеріал дисципліни «Технологія національних кухонь». Придбання міцних знань з дисципліни можливе тільки при систематичній самостійній роботі над курсом, бо годин, виділених для аудиторних занять, завжди не вистачає, щоб запам'ятати основні визначення, терміни, зрозуміти сутність процесів, що відбуваються на технологічних стадіях приготування страв. А без гарної базової освіти, без міцних знань з базових та спеціальних дисциплін випускникові ВНЗ дуже важко знайти хорошу роботу і зарекомендувати себе в колективі підприємства в якості кваліфікованого фахівця.

Курс базується на знаннях, що одержуються студентами при вивченні дисциплін фундаментального та професійно-орієнтованого циклів, а також циклу виборчих дисциплін «Основи кулінарної майстерності», «Теоретичні основи харчових технологій», «Технологія продукції закладів ресторанного господарства», «Харчові технології», «Управління якістю продукції ресторанного господарства». Тому студентів при самостійній роботі треба «освіжити» у пам'яті матеріал цих курсів.

Кафедра технології харчування бажає Вам успіхів при вивченні дисципліни «Технологія національних кухонь» і придбання міцних знань, які будуть необхідними при подальшому навчанні у ВНЗ при вивченні інших дисциплін навчальних планів бакалавра, спеціаліста та магістра та допоможуть у майбутній роботі за фахом.

## 1. ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ

Шановний студенте-заочнику!

Вам приходить ся складніше, ніж студентам денного відділення. Тому що основний вид навчальної роботи на заочному відділенні – це самостійна робота. На аудиторні заняття виділено зовсім мало годин, і тільки систематична робота з підручниками, посібниками та методичними вказівками дає можливість Вам своєчасно та докладно вивчити дисципліну, виконати контрольну роботу та успішно здати іспит. Гарні результати навчання залежать від правильної організації самостійної роботи. З метою кращого засвоєння матеріалу кафедра рекомендує таку послідовність роботи над курсом:

- ознайомитись з робочою програмою дисципліни та основними методичними вказівками, які розроблено на кафедрі, та уважно вивчити їх. Це полегшить вашу роботу;

- скласти календарний план вивчення усього курсу з урахуванням графіків виконання контрольної роботи;

- згідно з цим планом вивчити матеріал, що передбачений програмою, склавши конспект з кожної теми. При цьому слід користуватися рекомендаціями до вивчення курсу та літературою, які наведено в даних методичних вказівках. Контроль за якістю вивчення курсу корисно здійснювати, відповідаючи на питання для самоперевірки до кожної теми;

- виконати контрольну роботу відповідно до рекомендацій даних методичних вказівок;

- приїхати на очну екзаменаційну сесію в університет і продемонструвати викладачеві гарне володіння матеріалом, захистити контрольну роботу;

- якщо виникли складності у вивченні курсу, прийти на кафедру для консультації.

При вивченні матеріалу курсу бажано працювати над темами у тій послідовності, в якій вони викладені у робочій програмі дисципліни, та переходити до вивчення наступної теми після того, як повністю засвоєно матеріал попередньої теми. Основні та найбільш важко придатні для самостійного вивчення розділи курсу, а також питання, які недостатньо повно викладені у підручниках та посібниках, будуть розглянуті під час оглядових лекцій в університеті.

Одним з видів самостійної роботи є виконання контрольної роботи.

Основною *метою* виконання контрольної роботи з дисципліни «Технологія національних кухонь» є поглиблення та перевірка знань з дисципліни, покращення розуміння змісту окремих тем, накопичення досвіду самостійної роботи з навчальною, методичною та науковою літературою.

Контрольна робота виконується відповідно до навчального плану підготовки спеціалістів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у вигляді реферативних відповідей на запитання, що запропоновано завданням.

Методичні вказівки щодо організації виконання контрольної роботи надаються студентові провідним лектором заздалегідь до навчального семестру, у якому передбачено виконання запланованої роботи.

## **2. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

Для вивчення дисципліни «Технологія національних кухонь» слід розділити країни за регіонами з урахуванням їх географічного положення, історичних коренів та етнографічних особливостей.

Це розділення доцільно провести таким чином:

- Україна, Росія, Білорусь;
- країни Закавказзя (Грузія, Азербайджан, Вірменія);
- Молдова;
- країни Середньої Азії (Казахстан, Таджикистан, Туркменія, Узбекистан, Киргизія);
- країни Балтії (Литва, Латвія, Естонія);
- Скандинавські країни (Швеція, Фінляндія, Норвегія);
- країни Східної Європи (Польща, Чехія, Словачія, Угорщина, Болгарія, Румунія);
- Франція;
- Німеччина, Австрія;
- Італія, Іспанія, Португалія;
- Великобританія;
- інші країни Середньої, Західної та Південної Європи (Югославія, Греція, Данія, Бельгія, Нідерланди, Швейцарія);
- країни регіону Магриб;
- країни Близького Сходу – Японія, Китайська Народна Республіка, Монголія;
- країни Східної, Південно-Східної та Південної Азії (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш, Тайланд та інші);
- Австралія та Океанія;
- Сполучені Штати Америки, Канада;
- країни Центральної та Південної Америки.

### 3. ПОРЯДОК ОТРИМАННЯ ЗАВДАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ

Завдання на виконання контрольної роботи студент повинен отримати у лектора перед початком навчального семестру.

Варіант контрольної роботи визначається за порядковим номером студента у списку журналу академічної групи (табл. 3.1).

Перед виконанням роботи студент з'ясовує всі незрозумілі запитання стосовно виконання роботи з викладачем.

Робота виконується студентом і здається на перевірку викладачеві кафедри не пізніше, як за тиждень до початку сесії.

Таблиця 3.1 – Варіанти контрольної роботи

№ з/п варіанта	Назва національної кухні	№ з/п варіанта	Назва національної кухні
1	2	3	4
1	Австралія та Океанія	29	Корея
2	Австрія	30	Куба
3	Азербайджан	31	Латвія
4	Алжир	32	Литва
5	Аргентина	33	Мексика
6	Вірменія	34	Молдова
7	Бельгія	35	Монголія
8	Білорусь	36	Нідерланди
9	Болгарія	37	Норвегія
10	Бразилія	38	Пакистан
11	Великобританія	39	Польща
12	В'єтнам	40	Португалія
13	Угорщина	41	Росія
14	Німеччина	42	Румунія
15	Греція	43	Словакія
16	Грузія	44	Таджикистан
17	Данія	45	Тайланд
18	Об'єднані Арабські Емірати (ОАЕ)	46	Китайська Народна Республіка
19	Естонія	47	Узбекистан
20	Єгипет	48	Україна
21	Індія	49	Фінляндія
22	Іспанія	50	Франція
23	Ізраїль	51	Чехія
24	Італія	52	Чилі

Продовження таблиці 3.1

1	2	3	4
25	Казахстан	53	Швейцарія
26	Канада	54	Швеція
27	Киргизія	55	ЮАР
28	Туркменія	56	Японія

У разі виникнення зауважень з боку викладача робота повертається студентові на доробку.

Студент, який не виконав або не здав контрольну роботу своєчасно, до іспиту з дисципліни не допускається.

#### **4. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПОРЯДКУ ВИКЛАДЕННЯ МАТЕРІАЛІВ У КОНТРОЛЬНІЙ РОБОТІ**

Контрольна робота умовно складається з таких елементів:

- титульний аркуш;
- вступна частина відповіді на запитання. У вступі стисло викладають суть запитання, що висвітлюватиметься;
- основна частина відповіді на запитання. Основна частина повинна повно висвітлити відповідь на поставлене запитання. Обсяг відповіді не регламентується;
- висновки;
- перелік посилань. Перелік джерел, на які посилається виконавець повинен, бути наведено у кінці відповідей на всі запитання контрольної роботи, починаючи з нової сторінки. У відповідних місцях тексту повинні бути посилання. Бібліографічний опис у переліку посилань приводять у порядку, в якому вони вперше згадуються у тексті (номерні посилання) мовою оригіналу;
- додатки.

Відповіді на питання контрольної роботи повинні бути чіткими, вичерпними, конкретними.

*Категорично забороняється дослівно переписувати текст з підручників, навчальних посібників.*

Студент, виконуючи завдання відповідно до варіанту, розгляд та вивчення будь-якої національної кухні здійснює за таким алгоритмом:

1. Географічне положення країни.



2. Рельєф, географічні зони.
3. Клімат.
4. Основні напрями сільського господарства.
5. Перероблююча та харчова промисловість.
6. Населення країни (національний склад).
7. Віровизнання (релігія).
8. Продукти харчування, характерні для кухні даної країн (народу), в тому числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи).
9. Способи кулінарної обробки та їх характеристика: механічна кулінарна обробка, теплові способи кулінарної обробки продуктів (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми).
10. Найбільш характерні національні страви, їх аналоги в інших кухнях, особливості способів оформлення та подачі.
11. Режим харчування.
12. Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля).
13. Приблизне меню.

Наприкінці виконання контрольної роботи студент заповнює таблицю за зразком, узагальнюючі отриману інформацію.

Таблиця 1.1 – Загальна характеристика національної кухні

Вступ			
1	1.1	Географічне положення країни	вплив на формування національної кухні
		Рельєф, географічні зони	
		Клімат	
	1.2	Основні напрямки сільського господарства	вплив на формування національної кухні
Перероблююча та харчова промисловість			
Населення країни (національний склад)			
Віровизнання (релігія)			
2	Продукти харчування, характерні для кухні даної країни (народу)		
	В том числі смакові продукти (пряності, спеції, приправи)		
	Способи кулінарної обробки та їх характеристика: <i>механічна, теплова</i> (вказати найбільш характерні, відмінні від інших режими, прийоми)		
	Найбільш характерні національні страви, їх аналоги в інших кухнях, способи оформлення та подачі		
	Режим харчування		
	Особливості культури харчування (прибори, посуд, особливості застілля)		
3	Приблизне меню		

Робить висновки та пропозиції.

Надає перелік посилань.

Наводить інформацію у додатках (наприклад, технологічні карти та технологічні схеми на розроблені страви національної кухні).

## **5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

*Титульний аркуш* є першою сторінкою контрольної роботи. Титульний аркуш повинен бути надрукований друкарським способом або написаний рукописом, якщо контрольна робота виконується в зошиті.

Зразок титульного аркуша наведено у додатку А.

Відповіді на запитання залежно від особливостей і вмісту складають у вигляді тексту, ілюстрацій, таблиць, рисунків тощо.

Всі відповіді розташовуються у порядку, означеному завданням.

*Контрольна робота повинна бути грамотно написана або набрана на комп'ютері і правильно оформлена з урахуванням вимог ЕСКД та за правилами оформлення текстових документів (див. Методичні вказівки до оформлення навчальної та методичної документації [20]).*

Контрольну роботу виконують рукописом (розбірливим почерком) або друкують на аркушах формату А4 (210 × 297 мм) шрифт – Times New Roman (14), інтервал – 1,5, додержуючи наступних розмірів полів: верхнє і нижнє – не менше 20 мм; праве – не менше 10 мм, ліве – не менше 25 мм.

Друкована робота оформляється на одній стороні аркуша через півтора інтервали з розрахунку не більше 40 рядків на сторінці за умови рівномірного її заповнення.

Помилки, описки та графічні недоліки припускається виправляти підчисткою або замальовуванням білою фарбою (коректором) з написанням на тому ж місці або між рядками виправленого зображення. Виправлення повинно бути того ж кольору, що й основний текст.

Кожну сторінку контрольної роботи треба використовувати повністю.

У тексті відповіді на запитання слід уникати повторень та логічних протиріч. Контрольна робота, що надрукована, брошурується з лівого боку.

*Ілюстрації.* Ілюстрації (креслення, рисунки, графіки, схеми, діаграми) слід розміщувати у відповіді на запитання безпосередньо після тексту, в якому вони згадуються. На всі ілюстрації повинні бути дані посилання. Ілюстрація може мати назву, яку розташовують під нею. У разі необхідності під ілюстрацією розміщують пояснюючі дані.

Наприклад:



Рисунок 1 – Політично-фізична карта України

Інші вимоги до оформлення ілюстрацій див. *Методичні вказівки до оформлення навчальної та методичної документації [20]*.

*Таблиці.* Матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць. Приклад оформлення наведено нижче.

Таблиця 1 – Характеристика національної кухні

Запитання	Відповідь
Географічне положення країни	Територія України становить 576 604 км <sup>2</sup> (без Криму), що відповідає 47-му місцю за площею серед країн світу і перше серед країн, що цілком знаходяться в Європі.
Рельєф, географічні зони	Україна знаходиться в межах Східно-Європейської рівнини, в зонах соснових і змішаних лісів, лісостепу і степу. Рельєф більшої частини території має рівнинний характер: низовини займають 71,0%, а височини та гори – 26,0% і 3,0%. Гори знаходяться на південному заході (українські Карпати, найвища точка – гора Говерла, 2061 м над рівнем моря). Основні низовини: на півдні – Причорноморська низовина, на півночі – Поліська, в центрі – Придніпровська, на заході – Закарпатська.

Горизонтальні та вертикальні лінії, що обмежують рядки таблиці, а також лінії, що обмежують таблицю ліворуч, праворуч і знизу треба обов'язково проводити.

Таблицю слід розміщувати безпосередньо після тексту, в якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці повинні бути посилання у тексті відповіді.

Нумерують таблиці арабськими цифрами наскрізною порядковою нумерацією.

*Посилання.* Запозиченні літературні дані, матеріали, цитати, перефразовані положення інших авторів, повинні мати посилання на ці джерела.

Посилання приводять всередині тексту з зазначенням порядкового номера джерела (за переліком посилань). Номер джерела виділяють квадратними дужками.

Приклад:

Крупи бідні кальцієм, особливо мало його в манній, рисовій і кукурудзяній крупах (14,0...24,0 мг %), дещо більше кальцію у вівсяній крупі (74,0...75,0 мг %). Співвідношення кальцію та фосфору не є оптимальним і складає 1 : (5,0...8,0), у зв'язку з чим у харчуванні крупи доцільно комбінувати з продуктами, багатими кальцієм [2].

*Схеми.* Схеми розміщують безпосередньо після тексту відповіді, в якому вони згадуються, зразки наведено у додатку Б.

*Нумерація сторінок.* Сторінки контрольної роботи слід нумерувати арабськими цифрами, дотримуючись наскрізної нумерації по всьому тексту. Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті без додаткових знаків (крапок, тире та ін.).

Титульний аркуш у загальну нумерацію сторінок не входить. Номер сторінки на ньому не проставляють.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В. В. Гостинично-ресторанный сервис. Особенности культуры и традиций питания народов мира. Курс лекцій : учебное пособие / В. В. Архипов, Е. И. Иванникова. – К. : Атака, 2005. – 216 с.
2. Похлебкин В. В. Кухни прибалтийских и молдавських народов / В. В. Похлебкин – М. : Центрполиграф, 1997. – 228 с.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко – К. : Реклама, 1990. – 128 с.
4. Индийская кухня. – М. : ВИПО «Внешторгиздат», 1987. – 244 с.
5. Испания. Национальная кухня. – М. : Аякс-пресс, 2011. 120 с.
6. Китайская кухня. – М. : Эксмо, 2011. 328 с.
7. Кругосветное путешествие по кухням разных народов / [сост. Гюнтер Линде, Хайнц Кноблах]. – М. : Калита, 1994. – 320 с.
8. Кухни народов мира / [авт.-сост. А. В. Березнев]. – Мн. : Парадокс, 2001. – 448 с.
9. Челимбиенко В. А. Кухня народов мира / В. А. Челимбиенко, И. В. Зигуля. – Харьков : Прапор. – 461 с.
10. Левина А. Я. Готовим по-еврейски А. Я. Левина, Е. Я. Левина. - К. : Мистецтво, 1992. – 144 с.
11. Легендарные блюда народов мира. – М. : Астрель, Полигон, 2011 г. – 128 с.
12. Мусульманская кухня. Большая книга рецептов. – М. : Эксмо, 2011. – 536 с.
13. Новоженев Ю. М. Зарубежная кухня : практ. пособие / Ю. М. Новоженев, Л. И. Сопина. – М. : Высш. шк., 1990. – 288 с.
14. Новоженев, Ю. М. Кухня народов мира. В 2 ч. / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. – М. : Высшая школа, 1993. – 288 с.
15. Титюнник А. И. Советская национальная и зарубежная кухня : учеб. пособие. – 2-е изд. / А. И. Титюнник, Ю. М. Новоженев. - М. : Высш. школа, 1990. – 479 с.
16. Франция. Национальная кухня. – М. : Аякс-пресс, 2011. 120 с.
17. Хилкка Уусивирта. Финская национальная кухня / Хилкка Уусивирта. – М. : Легкая и пищевая промисловість, 1982. – 72 с.
18. Энциклопедия русской и европейской кухни : в 2 ч. / [сост. Р. Б. Криворогова, В. И. Алишкевич]. – СПб, 1993.
19. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. – М. : Наука, 1981. – 256 с.
20. Японская кухня. – М. : Эксмо, 2011. – 32 с.
21. Культурные заведения Москвы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bri.ru>;

Додаток А

**ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ  
ТА ТОРГІВЛІ**

(повна назва вищого навчального закладу)

**Навчально-науковий інститут харчових технологій та бізнесу**

(повне найменування інституту)

**Кафедра технології харчування**

(повна назва кафедри, циклової комісії)

***КОНТРОЛЬНА РОБОТА***

з дисципліни «ТЕХНОЛОГІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ»

ВИКОНАВ (ла):

Студент (ка) \_\_\_\_\_ курсу НН ІХТБ гр. ТХ \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(П.І.Б. студента)

КОНТРОЛЬНУ РОБОТУ ЗАХИЩЕНО    Дата    « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ р.

ПЕРЕВІРИВ

\_\_\_\_\_  
(Підпис)

\_\_\_\_\_  
(П.І.Б. викладача)

м. Харків – 201\_\_ рік

Додаток Б  
Приклад розробки технологічної карти

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Директор

« \_\_\_\_\_ » березень 2016 р.

**Технологічна картка № \_\_\_\_**  
**Борщ гетьманський**

№ з/п	Найменування сировини і напівфабрикатів	Витрати сировини (кг) на				НД, яка регламентує вимоги до якості сировини
		1 порцію		на 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Буряк	0,056	0,05	0,56	0,5	ДСТУ 7033:2009
2	Капуста б/к свіжа	0,063	0,06	0,63	0,6	ДСТУ 7037:2009
3	Картопля	0,047	0,04	0,47	0,4	ДСТУ 4013-2001
4	Морква свіжа	0,016	0,01	0,16	0,1	ДСТУ 286-91
5	Цибуля ріпчаста	0,019	0,015	0,19	0,15	ДСТУ 3234-95
6	Томатне пюре	0,01	0,01	0,1	0,1	ДСТУ 5081:2008
7	Олія соняшникова рафінована	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 4492:2005
8	Цукор білий	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 2316-93
9	Оцет харчовий 9,0%	0,005	0,005	0,05	0,05	ДСТУ 45-678
10	Н/ф «Бульйон»	0,05	0,05	0,5	0,5	ДСТУ 24-2008
	<i>Вихід</i>		0,2		2,0	

**Технологія приготування**

В киплячий бульйон кладуть шинковану свіжу капусту, доводять до кипіння, додають нарізану брусочком картоплю, варять 10...15 хв, кладуть пасеровані овочі, тушкований буряк і варять до готовності овочів. При подачі додають сметану та рублену зелень.

**Технологічні параметри рецептури**

№з/п	Вид витрат	Нормативне значення, %	Інтервал припустимих значень
1	Виробничі витрати	1,0	±1
2	Теплові витрати	15,0 – 20,0	±2

**Органолептичні показники**

**Зовнішній вигляд:** компоненти рівномірно розподілені у рідкому середовищі.

**Колір:** темно-червоний.

**Консистенція:** густа, овочів м'яка.

**Запах та смак:** притаманні рецептурним компонентам, без стороннього смаку та запаху.

**Харчова та енергетична цінність**

на 100 г готової страви

Білків.....2,95 г. Жирів.....3,3 г. Вуглеводів.....3,7 г

Енергетична цінність.....56 ккал

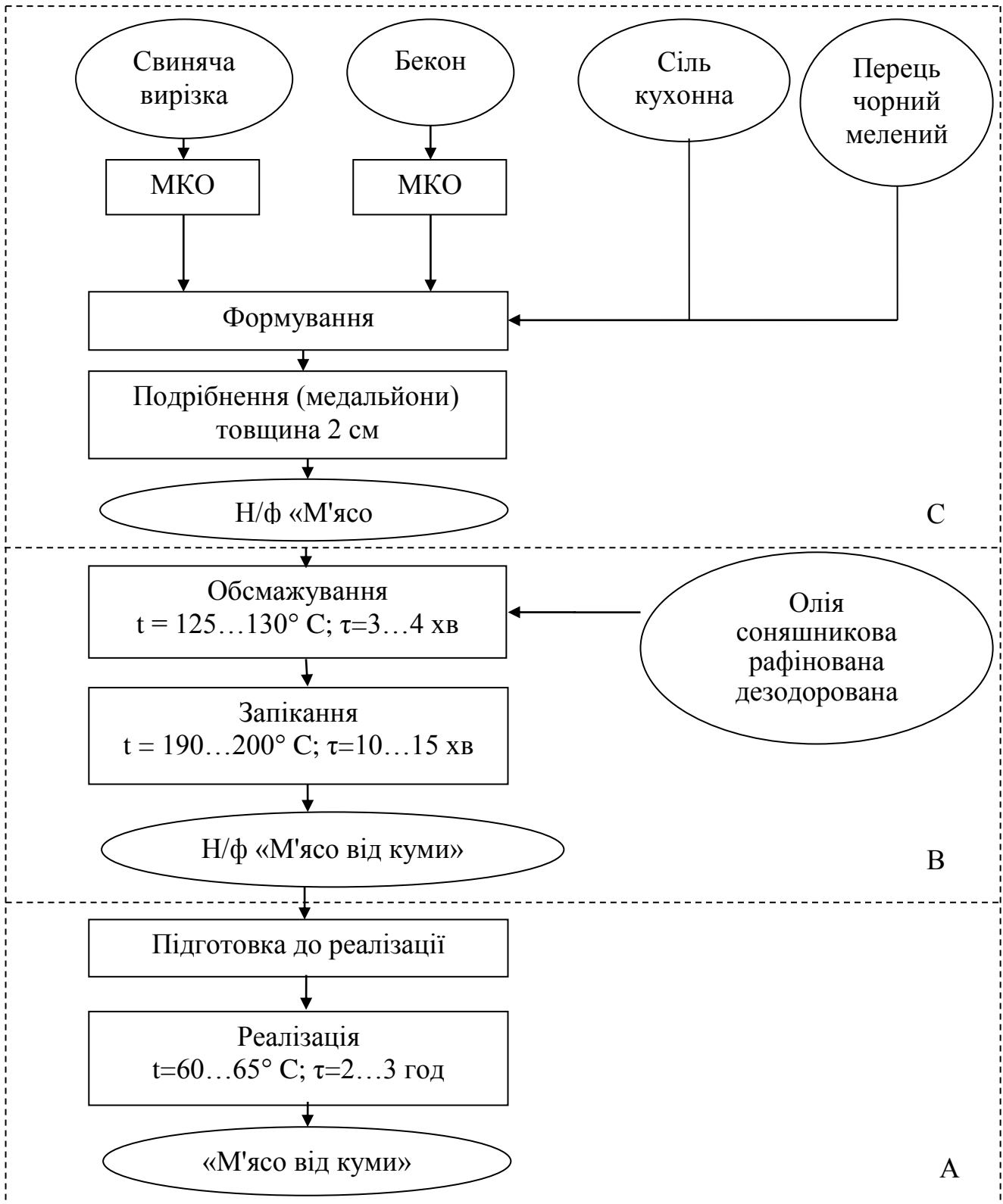
**Мікробіологічні показники**

Кількість МАФАМ КУО в 1 г, не більш	2x10 <sup>4</sup>
БГКП (колі-форми), в 1,0 г	не допускаються
Staph. aureus, в 1,0 г	не допускаються
Proteus, в 0,1 г	не допускаються
Патогенні мікроорганізми, в т.ч. сальмонели, в 25 г	не допускаються

Розробник \_\_\_\_\_ (Прізвище, ініціали)

Додаток В  
Приклад оформлення технологічної схеми

Технологічна схема страви української кухні «М'ясо від куми»





Навчальне електронне видання комбінованого використання  
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

## **ТЕХНОЛОГІЯ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ**

Методичні вказівки  
та тематика контрольних робіт  
для студентів напряму підготовки 6.051701  
*«Харчові технології та інженерія»*  
денної та заочної форми навчання

Розробники:

ЖУРАВЛЬОВ Сергій Володимирович  
КОРОТАЄВА Євгенія Олександрівна

Відповідальний за випуск зав. кафедри О.О. Гринченко

Техн. редактор О.В. Щегельська

План 2015 р., поз. 28

---

Підп. до друку 20.12.2015 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM);  
супровідна документація. Об'єм даних 294 Кб. Тираж 50 прим.

---

Видавець і виготівник  
Харківський державний університет харчування та торгівлі  
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.