



**СЕВЕРНО-КАЗАХСТАНСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМ. М. КОЗЫБАЕВА**

1 2015

815 10

**И. В. ГОЛОДОВА
В. А. РУБЕ**

**ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ
В ПРИМЕРАХ И ЗАДАЧАХ**

учебно-методическое пособие

**Петропавловск
2014**

1 2015/815 10

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**Северо-Казахстанский государственный университет
им. М. Козыбаева**

**И. В. ГОЛОДОВА
В. А. РУБЕ**

**ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ
В ПРИМЕРАХ И ЗАДАЧАХ**

учебно-методическое пособие

**Петропавловск
2014**

Содержание

Введение	3
1 Классификация и характеристика основных процессов пищевых производств	4
2 Расчет сырья	23
3 Расчет энергетической ценности блюда	27
4. Решение задач с использованием таблицы Сборника рецептур «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»	36
5. Вопросы	44
6. Задачи	47
7. Варианты контрольных работ	52
7.1 Контрольная работа 1	52
7.2 Контрольная работа 2	64
7.3 Контрольная работа 3	74
8. Контрольные вопросы	86
Список литературы	94