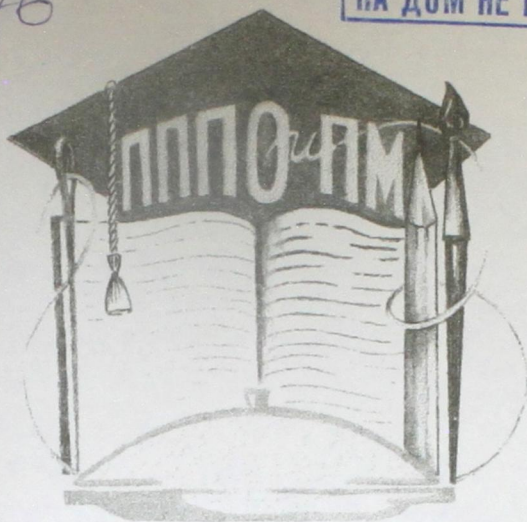


21-6576

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Челябинск  
2021

21-06576

**УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**«КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

Челябинск

2021

УДК 641.1 (0217)

ББК 36-9я73

К17

**Рецензенты:**

Светлова Т.В. – преподаватель высшей категории ГБПОУ  
«Челябинский государственный техникум промышленности  
и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

Третьякова И.Н. – преподаватель первой категории ГБПОУ  
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и  
торговли»

Калькуляция и учет продуктов питания [Текст]: Учебное пособие для бакалавров / сост: А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера» 2021 – 31 с.

**ISBN 978-5-93162-527-0**

Учебное пособие по дисциплине «Калькуляция и учет продуктов питания» разработано для студентов, обучающихся по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность: Производство продовольственных продуктов

Учебное пособие состоит из 11 тем, каждая из которых включает в себя теоретический материал, практические задания.

**ISBN 978-5-93162-527-0**

**Автор-составитель:**

Ногина А.А. – к.т.н., доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик ППИ

## Содержание

1 Сборники рецептур блюд. Построение и порядок пользования.....	4
2.1 Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов, нормы их выхода, отходов и потерь, расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий.....	8
2.2 Обработка субпродуктов, колбасных изделий, свинокопченостей.....	10
2.3 Нормы выхода топленых жиров.....	13
2.4 Расчет норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке сельскохозяйственной птицы.....	14
2.5 Расчет норм выхода тушек, отходов, сырья и полуфабрикатов при обработке дичи, кролика.....	14
2.6 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы.....	16
2.7 Морепродукты.....	17
2.8 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.....	18
2.9 Гастрономические товары.....	22
2.10 Нормы потерь при тепловой обработке блюд и мучных изделий.....	23
2.11 Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.....	24
Список литературы.....	30