

**ПАМЯТКА СТУДЕНТУ**  
по выполнению и оформлению заданий,  
предложенных для дистанционного обучения

**Дисциплина:** МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

**Группа:** ПКД 4/2

**Преподаватель:** Седых Виктория Сергеевна

**Тип занятия:** лекция №2

**Дата занятия:** 15.01.2026г.

**Инструкция по осуществлению обратной связи:**

1.Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).

2.Отчет о выполненном задания отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.

3.Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №2

4.Консультации и отправка выполненного домашнего задания

<https://vk.com/id485720608>, или на электронный адрес

[vikulya.sedykh02@mail.ru](mailto:vikulya.sedykh02@mail.ru)

№	Алгоритм работы над лекционным материалом	Литература	Вид работы
1.	Ознакомьтесь с планом изучения темы	Лекционный материал	устно
2.	Изучите теоретический материал лекции	[1] Лекционный материал	устно
3.	Составьте конспект	[1] Лекционный материал	письменно
4.	Ответьте на контрольные вопросы и задания	[1]	письменно

**Рекомендуемая литература:**

1. **Анфимова Н.А. «Кулинария»** – Учебник для нач. проф. образования. Главы по обработке овощей, корнеплодов, приготовлению фаршированных блюд.
2. **Сопина Л.Н. «Пособие для повара»** – Классическое пособие с подробными технологическими схемами обработки сырья.
3. **ГОСТы и Технологические карты (ТК) по блюдам из овощей (актуальные сборники)**. Важнейший источник по нормам закладки и технологии.

## Лекция 2. Отработка приемов кулинарной обработки тыквенных, томатных, десертных овощей. Подготовка к фаршированию.

**Цель лекции:** Изучить классификацию, особенности и основные приемы кулинарной обработки овощного сырья из групп тыквенных, томатных и десертных овощей, освоить технологию их подготовки к фаршированию.

### **План лекции**

- 1. Классификация и характеристика овощных групп.**
- 2. Общие приемы механической и тепловой обработки.**
- 3. Специфические особенности обработки каждой группы.**
- 4. Подготовка овощей к фаршированию. Технологическая последовательность.**

### **1. Классификация и характеристика овощных групп**

#### **Тыквенные овощи:**

- Представители:** кабачок, цукини, патиссон, тыква, огурец, арбуз, дыня.
- Общие признаки:** содержат много воды (до 95%), имеют плотную, но нежную мякоть и прочную кожуру (кроме молодых экземпляров). Содержат каротин (особенно тыква), витамины группы В, РР, калий.
- Кулинарное использование:** для супов (кремы, суп-пюре), тушения, жарки, запекания, приготовления икры, десертов (тыква, дыня), консервирования, употребления в свежем виде (огурцы, дыня, арбуз).

#### **Томатные овощи:**

- Представители:** томат (помидор), баклажан, перец сладкий (болгарский) и острый.
- Общие признаки:** имеют сочную мякоть с семенами внутри. Богаты витамином С (особенно перец), каротиноидами (ликопин в томатах), клетчаткой.
- Кулинарное использование:** широко применяются для фарширования, тушения (рататуй, лечо), запекания, жарки, приготовления соусов, паст, консервирования, употребления в свежем виде (салаты).

#### **Десертные овощи:**

- Представители:** артишок, спаржа, ревень.
- Общие признаки:** это, как правило, нераспустившиеся соцветия (артишок), молодые побеги (спаржа) или черешки листьев (ревень). Имеют нежный вкус и часто требуют специальной предварительной обработки для удаления горечи или грубых волокон.
- Кулинарное использование:** отваривание на пару или в воде с последующей подачей с соусами (спаржа, артишок), приготовление компотов, киселей, начинок для пирогов (ревень), запекание.

### **2. Общие приемы механической и тепловой обработки**

#### **Механическая обработка (МО):**

- Сортировка и калибровка:** По размеру, степени зрелости, качеству.
- Мойка:** Удаление загрязнений и микроорганизмов.
- Очистка:**

- о **Тыквенные:** У кабачков, цукини, патиссонов и молодой тыквы кожуру можно не счищать. У зрелой тыквы и крупных кабачков кожура жесткая, ее срезают ножом или овощечисткой. Огурцы, арбузы, дыни моют, при необходимости очищают от кожуры.
  - о **Томатные:** У томатов часто удаляют плодоножку. У перца срезают плодоножку вместе с семенным гнездом, аккуратно удаляя семена. Баклажаны очищают от плодоножки, кожуру снимают по необходимости (у старых плодов она горчит).
  - о **Десертные:** Спаржу очищают от жесткой кожицы от головки вниз. У артишока срезают стебель, удаляют жесткие наружные листья и подрезают основание. Ревень очищают от кожицы.
4. **Нарезка:** Форма нарезки зависит от вида дальнейшей тепловой обработки и блюда: кружочки, ломтики, кубики (брусочки), дольки.

### **Тепловая обработка (ТО):**

#### 1. **Варка:**

- о **Основным способом:** Тыкву, кабачки для пюре; спаржу и артишоки.
- о **Припускание** (варка в небольшом количестве жидкости): Тыквенные и томатные овощи для соусов, гарниров.

#### 2. **Жарка:**

- о **Основным способом:** Кружочки кабачков, баклажанов, ломтики тыквы, перец для лечо.
- о **Во фритюре:** Баклажаны, кабачки в кляре.
- 3. **Тушение:** Кабачки, тыква, баклажаны, томаты, перец для рагу, икры.
- 4. **Запекание:** Целиком или крупными частями в духовом шкафу (тыква, баклажаны, перец для последующего снятия кожицы).

### **3. Специфические особенности обработки каждой группы**

- **Тыквенные:** Быстро развариваются, поэтому время тепловой обработки ограничено. Кабачки и патиссоны могут горчить (старые плоды) – их можно подсолить перед готовкой для удаления горечи.
- **Томатные:**
  - о **Томаты:** Для облегчения снятия кожицы проводят **бланширование** (ошпаривание кипятком с последующим охлаждением) или обжигание над открытым пламенем.
  - о **Баклажаны:** Часто подвергают **вымачиванию в подсоленной воде** перед готовкой для удаления соланина (вещества, дающего горечь).
  - о **Перец:** Для фарширования часто требуется **бланширование** в кипятке 1-2 минуты для придания пластичности. Для некоторых блюд перец запекают до появления черных пятен, затем помещают в пакет или под полотенце для **парообработки**, после чего кожица легко снимается.
- **Десертные:** Требуют быстрой обработки для сохранения цвета и витаминов (особенно спаржа). Ревень содержит щавелевую кислоту, количество которой увеличивается в старых стеблях, поэтому используют молодые черешки.

### **4. Подготовка овощей к фаршированию. Технологическая последовательность.**

Фарширование – это заполнение подготовленной полости в овоще фаршем (овощным, мясным, грибным, крупуальным и др.).

#### **Общая технология подготовки:**

1. **Выбор овоща:** Отбирают овощи правильной формы, среднего размера, с плотной мякотью, без повреждений.
2. **Первичная обработка:** Мойка, очистка (по необходимости).

### 3. **Формование:**

- о **Для перца, томатов, небольших кабачков, патиссонов:** Аккуратно срезают верхушку (она будет использоваться как «крышечка») или срезают верхнюю часть на 1/3. У перца удаляют семена через срез у плодоножки.
- о **Для крупных кабачков, баклажанов, тыквы:** Овощ разрезают вдоль или поперек на цилиндры высотой 4-5 см. Из каждого цилиндра с помощью ножа или ложки-нуазетки удаляют сердцевину с семенами, оставляя стенки и дно толщиной 0,5-1 см.

### 4. **Предварительная тепловая обработка (не всегда обязательна, но желательна):**

- о **Бланширование:** Для придания пластичности, сокращения времени final запекания. Овощи погружают в кипящую подсоленную воду на 3-5 минут, затем охлаждают.
- о **Пассерование или обжарка:** Для улучшения вкуса и цвета. Подготовленные «лодочки» или «чашечки» слегка обжаривают на масле срезом вниз.
- о **Подсушивание:** Для удаления лишней влаги. Заготовки слегка подсушивают в духовке.
- 5. **Посолка изнутри:** Стенки подготовленной полости слегка солят и перчат для базового вкуса.
- 6. **Наполнение фаршем:** Фарш укладывают неплотно, так как он может увеличиться в объеме при тепловой обработке. Не досыпают до верха 0,5 см.
- 7. **Финишная обработка:** Закрывают «крышечкой», смазывают маслом, сметаной или соусом и отправляют на запекание, тушение или припускание.

### **Контрольные вопросы:**

1. Перечислите представителей тыквенных, томатных и десертных овощей. Назовите их общие кулинарные свойства.
2. Почему баклажаны иногда требуют вымачивания перед готовкой? Опишите технологию этой операции.
3. Как и для чего проводят бланширование томатов и перца?
4. В чем особенности тепловой обработки десертных овощей (на примере спаржи или артишока)?
5. Опишите последовательность подготовки кабачка или перца к фаршированию.