

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 задании 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

№	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. Оработка 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):

- 1. Сортировка и калибровка:** По размеру, степени зрелости, качеству.
- 2. Мойка:** Удаление загрязнений и микроорганизмов.
- 3. 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, крупяным 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.