

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

СРЕДНЕЕ
ПРОФЕС
СИОНАЛЬ
НОЕ ОБРА
ЗОВАНИЕ

соответствует
ФГОС

18-6657
2ччз.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

26-03201



ТОП-50 ПРОФЕССИЙ И СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ

ФЕНИКС

Серия «Среднее профессиональное образование»

Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01)

Учебное пособие

Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Протокол заседания Экспертного совета по профессиональному образованию ФГАУ «ФИРО» от 13.01.2017 г. № 1, рецензия № 11 от 13.01.2017 г.)

Издание 2-е

Ростов-на-Дону

«Феникс»

2026

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.992я723

КТК 288

П75

Авторы-составители:

А. А. Богачева – преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий»;

Д. Р. Алхасова – преподаватель ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий».

Рецензенты:

Г. А. Преображенская – к.п.н., заместитель директора по научно-инновационной деятельности ГБПОУ ЯНАО «Ямальский многопрофильный колледж»;

Е. Ю. Захарова – к.п.н., доцент ВАК, доцент кафедры управления развитием профессионального образования ГАУ ДПО ЯНАО «Региональный институт развития образования»

Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учеб. пособие / П75 авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Изд. 2-е. — Ростов н/Д : Феникс, 2026. — 237 с. — (Среднее профессиональное образование).

ISBN 978-5-222-48284-1

Материалы учебного пособия являются учебно-методическим комплексом модуля ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в список 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования (ТОП-50).

В книге рассмотрены классификация, товароведная характеристика, ассортимент традиционных видов овощей, плодов и грибов, описаны процесс подготовки пряностей и приправ, организация технологического процесса обработки овощей, плодов и грибов, пряностей и приправ. Описаны способы минимизации отходов при обработке сырья, приведены требования к качеству и сроки хранения овощей и плодов, правила оценки качества, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей и грибов и готовой продукции. Изложены технологии приготовления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов. В конце каждой главы даны контрольные вопросы для контроля усвоения полученных знаний.

В электронное приложение к учебному пособию входит англо-русский словарь, который является неотъемлемой частью учебного процесса при освоении вида профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК) по профессии. В словарь включена терминология профессиональной направленности, посвященная приготовлению кулинарных блюд и рецептов российской и международной кухни. Данный словарь можно использовать в ходе подготовки конкурсантов к международному профессиональному чемпионату WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

Учебное пособие предназначено для студентов среднего профессионального образования очной и заочной форм обучения, обучающихся по профессиям: 19.01.17 «Повар, кондитер», 43.01.09 «Повар, кондитер».

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.992я723

ISBN978-5-222-48284-1

© Составление: А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова, 2017
© Оформление: ООО «Феникс», 2018

3. *Дубровская Н.И.* Кулинария: лабораторный практикум: учебное пособие / Н.И. Дубровская. — 2-е изд., испр. — М.: Академия», 2015. — 240 с.

4. *Лутошкина Г.Г.* Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. — 6-е изд., стер. — М.: Академия, 2015. — 64 с. — (Повар, кондитер).

5. *Мартинчик А.И.* Физиология питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.И. Мартинчик. — М.: Академия, 2013 — 240 с.

6. *Потапова И.И.* Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. — 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2014. — 64 с.

7. Приготовление блюд из овощей и грибов по профессии «Повар. Кондитер»: учебное электронное издание. — М.: Академия-Медиа, 2013.

Интернет-ресурсы

1. Англо-русский словарь ABBYY LINGVO. — Режим доступа: <http://www.lingvo-online.ru>.

2. Кулинарные рецепты [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.r-gotovim.ru>.

3. Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.r-1001.recipe.com>.

4. Словарь Мультитран. — Режим доступа: <http://www.multitrans.ru>.

5. Электронный оксфордский словарь. — Режим доступа: <http://www.oxford.dictionary.online>.

6. Электронный кембриджский словарь. — Режим доступа: <http://www.cambridge.dictionary.online>

7. [Gotovim-doma.ru](http://www.Gotovim-doma.ru) — кулинарные рецепты \ [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.Gotovim-Doma.ru>

8. Рецепты и кулинария на Поварёнок.Ру [Электронный ресурс] — Режим доступа: <http://www.povarenok.ru>

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|-----------|
| ВВЕДЕНИЕ | 3 |
| Глава 1. Классификация, товароведная характеристика, ассортимент традиционных видов овощей, плодов и грибов, подготовка пряностей и приправ..... | 5 |
| 1.1. Значение овощей в питании | 5 |
| 1.2. Классификация овощей..... | 6 |
| 1.3. Требования к приемке, хранению плодовоовощного сырья и продовольственных продуктов | 54 |
| Контрольные вопросы..... | 58 |
| Глава 2. Организация технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов | 60 |
| 2.1. Правила организации рабочего места по обработке овощей | 60 |
| 2.2. Правила организации рабочего места по обработке и доочистке овощей | 71 |
| 2.3. Подготовка к хранению и хранение обработанных овощей..... | 73 |
| Контрольные вопросы..... | 75 |
| Глава 3. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов..... | 76 |
| 3.1. Потери при обработке овощей..... | 76 |
| 3.2. Минимизация отходов при обработке овощей | 79 |
| 3.3. Механическая кулинарная обработка, нарезка клубнеплодов | 80 |
| 3.4. Нарезание овощей..... | 83 |
| 3.5. Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля..... | 88 |
| 3.6. Механическая кулинарная обработка, нарезка корнеплодов | 91 |
| 3.7. Механическая кулинарная обработка, нарезка капустных овощей | 94 |

| | |
|---|------------|
| 3.8. Механическая кулинарная обработка, нарезка луковых овощей..... | 96 |
| 3.9. Механическая кулинарная обработка, нарезка и подготовка к фаршированию плодовых овощей | 98 |
| 3.10. Механическая кулинарная обработка и использование десертных овощей | 101 |
| 3.11. Механическая кулинарная обработка и использование салатно-шпинатных овощей и зелени... | 102 |
| 3.12. Механическая кулинарная обработка грибов | 104 |
| 3.13. Подготовка к использованию продуктов переработки овощей | 105 |
| 3.14. Подготовка пряностей к использованию | 106 |
| Контрольные вопросы..... | 107 |
| Глава 4. Приготовление блюд из овощей и грибов..... | 108 |
| 4.1. Организация работы повара в соусном отделении горячего цеха | 108 |
| 4.2. Классификация блюд и гарниров из овощей | 110 |
| 4.3. Значение тепловой обработки блюд и гарниров из овощей и грибов | 111 |
| 4.4. Изменения, происходящие при тепловой обработке овощей и грибов | 112 |
| 4.5. Блюда и гарниры из вареных и припущенных овощей..... | 114 |
| 4.6. Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов.... | 129 |
| 4.7. Блюда и гарниры из тушеных овощей и грибов.... | 150 |
| 4.8. Блюда и гарниры из запеченных овощей и грибов..... | 153 |
| Контрольные вопросы..... | 162 |
| Глава 5. Оценка качества готовой продукции из овощей и грибов | 164 |
| 5.1. Требования к качеству блюд и гарниров из вареных и припущенных овощей | 164 |
| 5.2. Бракераж готовой продукции | 165 |
| 5.3. Хранение и транспортировка готовой продукции..... | 167 |
| Контрольные вопросы..... | 169 |

| | |
|---|-----|
| Глава 6. Сервировка и особенности подачи блюд и гарниров из овощей и грибов | 170 |
| Контрольные вопросы..... | 171 |
| Лабораторные работы по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» | 172 |
| Приложение 1. Методические рекомендации для обучающихся по выполнению самостоятельной работы по междисциплинарному курсу МДК 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов» по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» (базовая подготовка, очная форма обучения) | 208 |
| Приложение 2. Практикум по подготовке к экзамену по профессиональному модулю ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов» | 225 |
| Список литературы | 232 |
| Электронное приложение¹ | |

¹ Электронное приложение доступно по адресу:
<http://www.phoenixpub.ru/books/extra/22>