Министерство образования

Свердловской области

ГАПОУ СО «Ревдинский многопрофильный техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**ПМ.01. 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Форма обучения очная

Ревда

2025

Методические указания подготовлены с целью повышения эффективности профессионального образования и самообразования в ходе практических занятий по профессиональному модулю ПМ. 01.« **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**».

Методические указания по выполнению практических работ предназначены для студентов очной формы обучения

Разработчик: С.В. Ганицева, преподаватель

**ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**

С помощью тестов и заданий гл. 1 вы научитесь быстро и правильно обра- батывать овощи. Ваша задача — дать правильный ответ.

**ТЕСТ № 1**

**Выберите правильный вариант ответа.**

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожа- ющие болезнетворные микробы?

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.

1. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?

а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате.

1. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специ- фический вкус и аромат?

а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.

1. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, кар- тофеле; г) в укропе, эстрагоне.

1. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот? а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.

Примечани е. Образец ответов на тесты и задания: 1, а; 2, г и т. д.

ТЕСТ № 2

**Выберите правильный вариант ответа.**

1. Какой корнеплод является самым ранним? а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.
2. Какой корнеплод используется только в сыром виде? а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.
3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.

1. Какой корнеплод содержит каротин?

а) морковь; б) сельдерей; б) свекла; г) редька.

1. Какой корнеплод содержит бетанин?

а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

ТЕСТ № 3

**Выберите правильный вариант ответа.**

1. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?

а) крахмал; б) сахар; в) аминокислота тирозин; г) минеральные вещества.

1. Почему вареный картофель не темнеет?

а) крахмал клейстеризуется; б) сахар растворяется в воде; в) ферменты при нагревании разрушаются.

1. Зачем свежую капусту на 15 … 20 мин кладут в соленую воду?

а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов; в) для удаления гусениц и улиток.

1. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля? а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очист-

ки; г) от качества картофеля.

1. Какие овощи содержат азотистые вещества в виде белка?

а) морковь, репа; б) капуста, бобы; в) помидоры, огурцы; г) щавель, шпи- нат.

ЗАДАНИЕ № 1

Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

|  |  |
| --- | --- |
| Группа овощей | Овощи, входящие в группу |
| Kлубнеплоды | Kартофель, топинамбур, батат |
| Kорнеплоды | Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак, сельдерей |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

ЗАДАНИЕ № 2



Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид обработки | Цели обработки |
| Сортировка | Cпособствует рациональному использованию овощей |
| Kалибровка |  |
|  | 1.  2. |
|  |  |
|  | 1.  2.  3. |

ЗАДАНИЕ № 3

Заполните схему наиболее распространенных форм нарезки овощей.

