**Мастер – класс по СБО в рамках ГМО для учителей технологии.**

**«Готовим салат «Оливье»**

**Инструктор по труду: Исупова Наталья Станиславовна**

**Тема: «Салат «Оливье»**

**Форма проведения: мастер – класс.**

**Методы и приёмы:**словесный, практический: рассказ, показ, объяснение, разъяснение, практическая работа.

**Цель:**формирование навыков самостоятельного приготовления пищи: подготовка к самостоятельной жизни и самообслуживанию.

**Задачи: познакомить**детей с рецептурой блюда и основным алгоритмом его приготовления.

**Закрепить**навыки сервировки стола.

**Развивать**творческие способности и инициативную деятельность.

**Воспитывать**такие качества, как: взаимопомощь, взаимоподдержка, чувство коллективизма.

**Материалы и оборудование: Презентация «Оливье»,**набор продуктов, необходимых по рецептуре приготовления салата «Оливье»: колбаса, варёные яйца – 4 шт., варёная морковь средних размеров – 2-3 шт., варёный картофель – 5 шт., зелёный консервированный горошек 1 банка (400 г), консервированные огурцы – 3-4 шт., репчатый лук – 2 шт. средних размеров, майонез -200 г для заправки салата, зелень укропа и петрушки (произвольно), соль, чёрный молотый перец по вкусу, хлеб белый, нарезной -1 упаковка.

Фартуки и косынки – 6 шт., разделочные доски – 3штук, ножи - 5 штук, салатник объёмом 2 литра, одноразовые скатерть, бумажные полотенца, контейнер для пищевых отходов – объёмом 6 литров, посуда для подачи салата: порционные тарелки, вилки – 6 шт., бумажные салфетки – 1 упаковка.

**Важно!** **При возникновении экстренной ситуации (неосторожное обращение с режущими предметами) необходимо иметь в шаговой доступности перекись водорода, ватные диски или бинт, йод и раствор бриллиантовой зелени.**

**Количество порций: 6-7**

**Время приготовления; 40 -45 минут**

**Калорийность блюда: 100г - 90.5 ккал**

**Структура занятия:**

**1 Подготовительный этап.**

Педагог информирует детей о целях и задачах данного мероприятия, через краткий опрос.

**Информационный блок:**Рассказ воспитателя об истории возникновения блюда. Вместе с детьми проводит сравнительный анализ двух рецептов: старинного и современного: делается вывод о пригодности современного адаптированного рецепта.

**2 Основной этап:**Приготовление салата. Перед процессом приготовления воспитатель организует детей на выполнение необходимых санитарных правил: мытьё рук и облачение в спецодежду. Проводит краткий инструктаж «Обращение с режущими предметами» Педагог сам демонстрирует весь процесс приготовления, организует детей на активную помощь, путём вовлечения в совместную деятельность.

**3 Заключительный этап.**Сервировка стола. Подача блюда к столу, Воспитатель показывает способ подачи салата с помощью кулинарного кольца. Дегустация. Подведение итогов. Краткий опрос участников занятия:

**Понравилось ли вам участвовать в подобном мероприятии?**

**Салат получился вкусным?**

**Что ещё хотели бы приготовить?**

**Ход мастер - класса:**

 **Вступительное слово педагога (обращение к зрителям)**

- Добрый день, уважаемые коллеги! Сегодня вашему вниманию предоставляется открытый мастер – класс по приготовлению салата «Оливье» по классическому рецепту из цикла занятий по СБО для детей старшей возрастной группы детского дома города Орска. На этом занятии я научу детей готовить салат «Оливье», закреплю навыки сервировки стола, буду воспитывать такие качества: как взаимоподдержка, взаимопомощь чувство коллективизма, потому что ничто так не сближает и дисциплинирует, как совместный, коллективный труд.

Хочется отметить одну важную деталь моего кулинарного мероприятия: всё что здесь сейчас будет происходить является полной неожиданностью для детей – сюрпризом.

А теперь мне осталось пригласить главных действующих лиц и исполнителей нашего кулинарного шоу, которые уже сгорают от любопытства…

 **–**Ребята, ответьте мне на вопрос: «Как вы думаете: для чего мы с вами собрались?» (Ответы детей).

– Как называется холодное блюдо из нескольких продуктов, заправленное майонезом? *(Салат.)*
– Чем ещё заправляют салат? *(Растительным маслом.)*
– Какие салаты вы уже умеете готовить? *(Ответы детей.)*
– Какие продукты можно использовать для приготовления салатов? *(Выслушиваются ответы.)*
– Какие овощи проходят тепловую обработку? *(Картофель, морковь, свёкла.)*
– В какой последовательности салат подают за обедом? *(Перед первым блюдом.)*
– В какой посуде подают салат? *(В салатнике.)*

*(Презентация «ОВОЩИ»)*

**История создания салата "Оливье"**

Рецепт этой восхитительной закуски был придуман во второй половине 19-го столетия Люсьеном Оливье - известным французским поваром. Он обосновался в Москве и в 1860 г. на Трубной площади открыл первоклассную ресторацию под названием "Эрмитаж". Считается, что именно Люсьен придумал великолепную закуску, ставшую настоящим произведением искусства. Ее вкус поражал своей изысканностью, гармоничностью и поэтому пришелся по душе всем посетителям ресторана "Эрмитаж". Впоследствии многие повара старалась повторить рецепт старинного салата "Оливье". Но они, не зная всех секретных компонентов, а главное - способа приготовления бесподобного белого соуса с горчицей, терпели поражение. Отведать замечательный салат "Оливье", настоящий французский, можно было только в знаменитой ресторации Люсьена.

**Как готовил салат сам Люсьен Оливье?**

Французский повар ревностно хранил в тайне рецепт приготовления своего коронного блюда. Первоначально Оливье подавал его следующим образом. Проваренные филе куропаток и рябчиков перекладывались пластами желе, сделанного из бульона, и помещались по центру блюда. Вокруг выкладывались вареные раковые шейки и кусочки языка. Вся эта "красота" поливалась пикантным, слегка островатым соусом (майонезом собственного изготовления). Украшала блюдо композиция из отварного картофеля, перепелиных яиц и корнишонов. Однажды повар заметил, что посетители ресторана перемешивали ложкой все ингредиенты, ломая оригинальную "конструкцию", а затем с аппетитом кушали полученную массу. Так рецепт старинного салата "Оливье" преобразился. Люсьен стал подавать блюдо, заранее смешивая все компоненты и щедро сдабривая их провансальским соусом.

Существует огромное количество вариаций этого блюда. Современный салат "Оливье" называют иначе "Русским". Модифицированный под настоящие российские реалии, салат утратил свою изысканность и стал весьма распространенной закуской, вкус которой знаком каждому с детства. Мясо куропаток и рябчиков было заменено недорогой вареной колбасой. Раковые шейки, телячий язык, черная икра и вовсе были исключены из рецепта. Вместо них стали добавлять отварную морковь и консервированный горошек.

Для начала необходимо поставить отвариваться картофель, морковь, яйца. Также в подсоленной воде варим до готовности куриную грудку. Тем временем подготовим остальные продукты. Огурец нарезаем средним кубиком, а лук шинкуем мелко. Зелень хорошо промываем и измельчаем. Перекладываем все с общую емкость. Туда же добавляем зеленый горошек. Отваренные овощи и яйца очищаем, и измельчаем средним кубиком. Колбасу вареную мы также нарезаем небольшими кусочками и добавляем в салат. Все ингредиенты смешать, заправить сметанно – майонезным соусом, добавить зелень, посолить, поперчить, охладить и подать к столу.

Итак, приступаем к процессу готовки. Каждому из вас необходимо выполнить следующие действия, а именно нарезать все продукты средним кубиком. Исключение составляет лук и зелень: их нужно измельчить, Немного зелени оставим для украшения. Порезанные продукты складываем в «салатники» (Педагог на своё усмотрение поручает детям нарезать определённый продукт). Перед подачей на стол проводит пробную дегустацию, с целью выявления недочётов, если таковые имеются (недостаток соли или перца). Практическая работа.

**Небольшой инструктаж пред работой.**

**При работе с ножом не ставьте близко пальцы к лезвию.**

**Если в процессе работы вам необходимо отвлечься, отложите нож в строну - не передвигайтесь с ним по помещению.**

**По мере загрязнения рук сполосните их, обсушите бумажным полотенцем. Использованную бумагу бросьте в контейнер для отходов, которые находятся вблизи ваших рабочих столов.**

Приготовив салат педагог показывает как оформить блюдо . Салат украшают листочками петрушки и укропа.

 Сервировку стола дети выполняют самостоятельно: скатерть, приборы, салфетки, напитки, хлеб.

- Подводим итоги и зовём гостей для оценки нашего кулинарного шедевра. Спасибо вам за работу! Зрителям за внимание! Приятного аппетита!