

**КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ
ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЕ «ВЕКТОР В
БУДУЩЕЕ»
МОДУЛЬ:**

**Кулинарная студия
«ПРОСТО И СО ВКУСОМ»**

Тема занятия:
*«Приготовление салата
ОЛИВЬЕ»*

Подготовил
Воспитатель стационарного
отделения п. Гвардейский
Мосина Елена Николаевна

2025

год

Приготовление салата «ОЛИВЬЕ»

Цель занятия: приготовление пищи – салат «Оливье».

Задачи:

Образовательные:

научить правильным приёмам при нарезке овощей разными формами, обращения с ножом;

ознакомить воспитанников с правильной организацией рабочего места при нарезке овощей;

формировать знания и умения по приготовлению салата «Оливье» классического с колбасой;

уметь составлять список необходимых продуктов.

Коррекционные:

совершенствование умений и навыков по ранее изученным темам;

формирование навыков самоконтроля;

рассказать о правилах ТБ при нарезке овощей.

Воспитательные:

воспитание аккуратности (соблюдение правил санитарии);

воспитание сознательности (экономное и бережное отношение к продуктам).

Оборудование:

технологическая карта приготовления салата «Оливье», посуда и инструменты для практической работы (ножи для нарезки овощей, разделочные доски для варёных овощей, салатник), продукты для выполнения практического задания.

Ход занятия:

1. Организационный момент

Проверка готовности к занятию.

2. Актуализация знаний

Педагог: - Как называется холодное блюдо из нескольких продуктов, заправленное майонезом?

Дети: - (Салат).

Педагог: - Чем ещё заправляют салат?

Дети: - (Растительным маслом).

Педагог: - Какие салаты вы уже умеете готовить?

Дети: - (Ответы).

Педагог: - Где мы покупаем продукты?

Дети: - (Ответы).

Педагог: - Что мы должны составить для того, чтобы купить нужные продукты?

Дети: - (Составить список).

3. Сообщение темы и постановка целей

Педагог: Сегодня мы с вами будем готовить один популярный салат. Прошу вас посмотреть сценку об этом блюде, а вы попробуйте отгадать его название.

Предложу тебе салат.

Будешь ты ужасно рад.

Сварим мы сейчас картошку,

Измельчим её затем.

Добавим колбасы немножко

Или мяса, без проблем.

Яйцо и огурцы добавим.

Потом горошек нужно положить.

Майонезом мы салат заправим.

Не забудем посолить.

Вот на праздничном столе

Появился «...»

Дети: - «Оливье».

Педагог: - Молодцы – это знаменитый и любимый салат «Оливье», названный так в честь французского повара по фамилии Оливье.

4. Основная часть

Знакомство с рецептом салата «Оливье».

Технологическая карта салата «Оливье» (порция на 4 человека).

Наименование ингредиента	Количество
Колбаса (любая, желательно варёная)	200 гр.
Картофель отварной	3 шт.
Морковь отварная	3 шт.
Огурец (маринованный или солёный)	3 шт.
Яйцо куриное варёное	4 шт.
Зелёный горошек	100 гр.
Соль	по вкусу
Майонез	
Зелень	

Пошаговая инструкция к готовке

1. Положите мытые морковь и картофель в кастрюлю с водой и варите до мягкости (30 минут). Остудите и очистите овощи.

2. Яйца помойте и отварите в воде вкрутую (10 минут). Залейте холодной водой, после остывания снимите скорлупу.

3. Пока варятся ингредиенты, нарежьте небольшими кубиками колбасу и солёные огурцы.

4. Нарежьте кубиками картофель, морковь, яйца такого же размера, как колбаса, положите приготовленные продукты в салатник, добавьте горошек, зелень. Заправьте салат майонезом. Посолите по вкусу, хорошо перемешайте.

5. Подавайте к столу.

Педагог: - Прежде чем приступить к приготовлению салата, повторим правила гигиены.

Дети: - моем руки, надеваем фартуки, надеваем шапочки.

Педагог: - При работе с ножом соблюдаем технику безопасности. Продукты резать ножом только на разделочной доске. Нож передавать, держа его за лезвие.

Практическая работа

Педагог: - Мы будем использовать уже готовые овощи и варёные яйца. Какой формой нарезки мы будем пользоваться для приготовления салата?

Дети: - Кубиками.

Педагог: - Складываем все подготовленные ингредиенты в миску, добавляем соль и майонез. Перемешиваем. Перекладываем в салатник для подачи к столу и украшаем.

Приятного аппетита!