Государственное учреждение Ярославской области

«Рыбинский детский дом»

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА**

открытого занятия «**Кулинарный макияж» для винегрета**

по модулю

«Подготовка к самостоятельной жизни»



Разработала: Колкунович В.С.

Должность: воспитатель

Категория: 1

Провела: 16.03.2023 г

г. Рыбинск, 2023 г.

**План занятия**

Тема: «**«Кулинарный макияж» для винегрета»**

**Цель:** Создание условий для воспитания самостоятельной деятельности через различные способы подачи «Винегрета».

**Задачи:**

Образовательные:

* Познакомить с историей «Винегрета».
* Познакомить с различными рецептами и способами подачи «Винегрета».

Развивающие:

* Развивать эстетический вкус и самостоятельный творческий подход при выполнении практического задания.

Воспитательные:

* Воспитывать трудолюбие, аккуратность, самостоятельность в работе.
* Воспитывать культуру общения в процессе совместной деятельности.

**Оборудование:** ноутбук.

**Материал раздаточный:**

1. Технологические карты.
2. Принадлежности для работы: доски разделочные, ножи, ложки, вилки, салатники различных видов, тарелки, одноразовая посуда, шпажки, полотенца бумажные.
3. Одежда: фартуки, головные уборы, одноразовые перчатки, полотенца.
4. Продукты: вареная свекла, морковь, картофель, соленые огурцы, маринованный зеленый горошек, маринованная фасоль, сладкий желтый перец, квашеная капуста, зелень, сельдь, маринованные грибы, хлеб темный, майонез, лимон, растительное масло.
5. Посуда для сервировки стола.

Материал демонстрационный:

1. Презентация «Немного о винегрете».

План занятия.

Подготовительный этап: организационный момент, мотивация, постановка цели занятия.

Основной этап: последовательное решение всех поставленных задач.

Практический этап: решение творческо-поисковых задач.

Заключительный этап: подведение итогов занятия (рефлексия), оценка

деятельности детей.

**Конспект занятия**.

**Подготовительный этап** (беседа с ребятами).

**Слайд 1.** Воспитатель: Здравствуйте, я приветствую вас на нашей Домашней кухне. Занятие сегодня будет необычное. Но для начала мы вспомним правила санитарии и техники безопасности, которые мы соблюдаем на любом занятии. (Приложение № 1, №2). А что же необычного будет в занятии, мы с вами сейчас определим.

**Слайд 2.**  **«Черный ящик»** В «черном ящике» лежит талисман, который носили на груди средневековые рыцари, приписывая ему чудесные свойства выздоровления.

**Слайд 3.** Ответ: Лук

**Слайд 4.**  **«Черный ящик»** То, что находиться в черном ящике, в переводе с немецкого языка означает «чертово яблоко».

**Слайд 5.** Ответ: Картофель.

**Слайд 6.**  **«Черный ящик»** Во все времена и у разных народов этот овощ считался исключительно целебным продуктом, употребляли и корень, и листья. Ещё «отец медицины» Гиппократ включил его в состав десятков лекарственных прописей.

**Слайд 7.** Ответ: Свекла

Молодцы, сегодня вы будете готовить блюдо, в котором присутствуют эти овощи.

**Слайд 8.**  **Вопрос:** Какое блюдо, глядя на продукты мы будем с вами готовить,

**Ответы:** Винегрет.

**Слайд 9. Воспитатель**: Вы правильно рассуждаете. Готовить мы действительно будем «Винегрет», но праздничный!

**Вопрос ребенка**: А такой бывает?

Ответ: Вот, в конце занятия, вы мне и ответите, может ли «Винегрет» быть праздничным блюдом? Для этого мы узнаем о некоторых тонкостях приготовления «Винегрета», приготовим и попробуем красиво подать его. А еще заглянем в историю.

**Основной этап**.

**Слайд 9 Рецептов** винегрета существует много, и в каждом есть своя изюминка.  Кроме традиционных овощей используют самые разные и порой неожиданные продукты. Это и репа, и пастернак, фасоль, различное мясо, грибы, рыбу, и даже с сельдью. Заправки для этого блюда тоже весьма многочисленны: растительное масло в чистом виде; смесь масла с уксусом, горчицей; сметана и майонез и другое.

**Слайд 10** И продукты все в винегрете полезные, в их составе нет усилителей вкуса, красителей, консервантов, поэтому считается он диетическим и входит число блюд правильного питания.

Давайте разберем?

**Свекла** - уменьшает жировые отложения.   
**Картофель** - (вит С) повышает иммунитет.  
**Морковь (вареная)** – источник кальция и йода.

**Лук** - от семи недуг.

**Квашеная капуста** – нормализует обмен веществ.

**Нерафинированное подсолнечное масло** - содержит витамин Е, который влияет на деятельность мышц, защищает от сердечно-сосудистых заболеваний, **улучшает память, препятствует старению** и многое другое.

**!!!!!!! Соленые огурцы** – помогают пищеварению.!!!!

**Слайд 11- 13.** Немного истории……(Со слайдов)

**Слайд 14**. За долгие годы своего существования популярный салат претерпел изменения в своем составе, но базовые ингредиенты оставались неизменными — свекла, картофель, лук. Пик популярности винегрета пришелся на советский период XX века и даже считался праздничным блюдом.

В настоящее время при разнообразии продуктов винегрет считается простоват для праздничного стола. Но мы с вами попробуем это опровергнуть. А необычное занятие в том, что мы будем не просто учиться подавать винегрет, а используем на практике различную рецептуру и применим «***кулинарный макияж»***, чтобы дать этому замечательному блюду ***«вторую жизнь»***.

А для начала вспомним, как мы готовим продукты для «Винегрета»

**Слайд 15**. Делимся на 2 команды. Задание «Найди ошибку». (Приложение 3) Полезные советы.

**Слайд 16**. Подача винегрета.

**Слайд 17.** Для подачи салатов к столу используют общие или индивидуальные салатники различной величины.

**Слайд 18** Дети перечисляют рецепты «Винегрета»

Перед тем как начнем практическую часть, давайте снимем физическое напряжение.ФИЗКУЛЬТМИНУТКА.

**Практический этап:** приготовление «Винегрета» (Приложение № 5 - №10),

Сервировка стола (за сервирован ранее – это другое занятие).

**Заключительный этап.**

А сейчас мне хочется узнать ваше мнение о занятии:

- Должно понравиться ваше угощение гостям?

- Какие секреты Вы сегодня узнали?

Оцените себя, свою работу, и выразите свое отношение о сегодняшнем занятии по буквам: **Винегрет.** (Приложение 4)

**Вывод:** Винегрет - блестящее блюдо, а в современной интерпретации с помощью «Кулинарного макияжа» это ШЕДЕВР, способный радовать глаз, повышать аппетит и приносить прибыль в организациях питания.

Когда у тебя — «…настроения нету!»,  
Тоска вдруг за гложет, усталость достанет,  
Послушай совету: поешь винегрету!  
Он — сразу поможет! Хандра враз «увянет»!

Приложение 1

Основные правила работы с ножом:

* Не работать с ножом в направлении к своему телу;
* крепко держать рукоятку ножа;
* использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
* следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
* не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
* не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
* не пытаться поймать падающий нож;
* не использовать кухонный нож не по назначению;
* мыть нож после каждого применения.

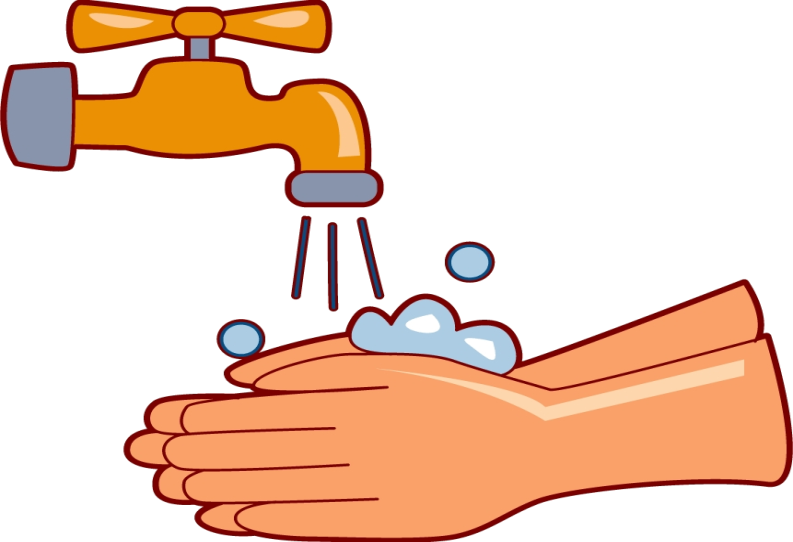


Приложение 2

Основные правила санитарии и гигиены

Руки следует мыть и дезинфицировать:

* перед началом работы.
* по мере их загрязнения,
* после посещения туалета,
* после работы с сырыми продуктами или внешней тарой,
* при переходе от сырых продуктов к готовым,
* после прикосновения к волосам, носу, ушам глазам,
* после приема пищи,
* после работы с мусорными отходами, химикатами или инструментами для уборки;
* если готовим для гостей, должны надевать перчатки.



Приложение 3

Задание. Найди ошибку

Свеклу отварить до готовности.

* Картофель и морковь отварить до готовности.
* Лук очистить, мелко нарезать.
* Огурцы нарезать кубиками.
* Морковь, картофель нарезать кубиками.
* Свеклу нарезать кубиками.
* Смешать картофель, свеклу, морковь, огурцы, лук. Посолить.
* Заправить растительным маслом.

(свекла заправляется отдельно от других овощей)

Задание. Найди ошибки

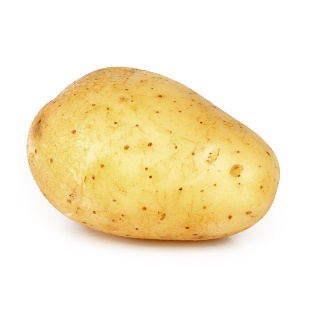
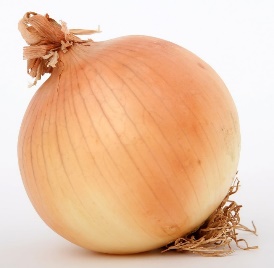
* + Свеклу, картофель и морковь отварить до готовности в одной кастрюле.
  + Лук очистить, мелко нарезать.
  + Огурцы нарезать кубиками.
  + Морковь, картофель нарезать кубиками.
  + Свеклу нарезать кубиками и положить в отдельную тарелку. Заправить растительным маслом.
  + Смешать картофель, морковь, огурцы, лук.
  + Заправить растительным маслом.
  + Соединить продукты и посолить.

(Овощи варить отдельно, так как все варятся разное время)

Приложение 4

**Рефлексия**

Оцените себя, свою работу, и выразите свое отношение о сегодняшнем занятии по буквам: **Винегрет** (с оборотной стороны написаны буквы слова Винегрет)







ВИНЕГРЕТ

Приложение 5

**Винегрет «Классический»**

****

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование продуктов** | **Масса (гр)**  **1 порция** | **Масса (гр)**  **7 порций** |
| 1 | Картофель | 8 | 56 |
| 2 | Свекла | 6 | 42 |
| 3 | Морковь | 4 | 28 |
| 4 | Огурцы соленые | 6 | 42 |
| 5 | Зеленый горошек | 3 | 21 |
| 6 | Лук репчатый | 2 | 14 |
| 7 | Лук зеленый | украшение | украшение |
| 8 | Соль | по вкусу | по вкусу |
| 9 | Масло растительное | 0.5 ч.л | 3 ч.л |
|  | **Выход:** | **30** | **210** |

**Технология приготовления.**

1. Подготовленные овощи нарезаны кубиками ˜6мм и разложены по разным контейнерам.
2. Мелко нарезан репчатый лук.
3. Заправить маслом в отдельной тарелке свеклу.
4. Смешать все овощи и заправить маслом, добавить свеклу.
5. Перемешать аккуратно.
6. Подготовить к подаче, разложив в тарталетки по 30 гр.
7. Украсить зеленым луком или петрушкой.

Приложение 6

**Винегрет «Низкокалорийный»**

*Рецепт для правильно питания (для похудения)*

****

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование продуктов** | **Масса (гр)**  **1 порция (гр)** | **Масса (гр)**  **8 порции** |
| 1 | Консервированная фасоль | 20 | 160 |
| 2 | Свекла | 15 | 120 |
| 3 | Морковь | 10 | 80 |
| 4 | Огурцы соленые | 15 | 120 |
| 5 | Сладкий перец | 15 | 120 |
| 6 | Лук репчатый | 5 | 40 |
| 7 | Лук зеленый | украшение | украшение |
| 8 | Соль, перец | По вкусу | По вкусу |
| 9 | Масло растительное | 1 ст.л | 8 ст.л |
| 10 | Сок лимона | 0.5 ч.л |  |
|  | **Выход:** | **80** | **640** |

**Технология приготовления.**

1. Подготовленные овощи нарезаны кубиками ˜6мм и разложены по разным контейнерам.
2. Подготовлена фасоль.
3. Мелко нарезан репчатый лук.
4. Заправить маслом в отдельной тарелке свеклу.
5. Смешать все овощи и заправить заправкой масла с лимоном, добавить свеклу.
6. Перемешать аккуратно.
7. Подготовить к подаче, разложив в салатники по 80 гр.
8. Украсить зеленым луком или петрушкой.

Приложение 7

**Винегрет «Классический с сельдью»**

****

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование продуктов** | **Масса (гр)**  **1 порция** | **Масса (гр)**  **2 порции** |
| 1 | Картофель | 30 | 60 |
| 2 | Свекла | 20 | 40 |
| 3 | Морковь | 12 | 24 |
| 4 | Огурцы соленые | 18 | 36 |
| 5 | Зеленый горошек | 10 | 20 |
| 6 | Лук репчатый | 10 | 20 |
| 7 | Зелень | украшение | украшение |
| 8 | Масло растительное | 10 | 20 |
| 9 | Сельдь | 25 | 50 |
| 10 | Хлеб темный | 5 кусочков | 10 кусочков |
| 11 | Лук репчатый красный | 5 колечек | 10 колечек |
|  | **Выход:** | **100** | **200** |

**Технология приготовления.**

1. Подготовленные овощи нарезаны кубиками ˜6мм и разложены по разным контейнерам.
2. Мелко нарезан репчатый лук.
3. Заправить маслом в отдельной тарелке свеклу.
4. Смешать все овощи и заправить растительным маслом, добавить свеклу.
5. Перемешать аккуратно.
6. Подготовить к подаче, выложив в форму.
7. Украсить зеленым луком или петрушкой.
8. Подготовить к подаче. Нарезать прямоугольником хлеб, подсушить на сковороде, положить сельдь, надеть шпажки, колечко лука.

Приложение 8

**Винегрет «С грибами»**

****

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование продуктов** | **Масса (гр)**  **1 порция** | **Масса (гр)** |
| 1 | Картофель | 30 |  |
| 2 | Свекла | 20 |  |
| 3 | Морковь | 20 |  |
| 4 | Огурцы соленые | 20 |  |
| 5 | Зеленый горошек | 20 |  |
| 6 | Лук репчатый красный | 10 |  |
| 7 | Грибы маринованные | 20 |  |
| 8 | Соль | по вкусу |  |
| 9 | Масло растительное | 1 ст.л |  |
|  | **Выход:** | **130** |  |

1. Подготовленные овощи нарезаны кубиками ˜6мм и разложены по разным контейнерам.
2. Мелко нарезан репчатый красный лук.
3. Заправить маслом все овощи в отдельных тарелках.
4. Украсить зеленым луком или петрушкой.
5. Выкладывать с помощью двух ножей или лопаток на доску или плоскую тарелку.

- свекла, огурец, морковь, зеленый горошек, картофель, грибы, лук красный

1. Подготовить к подаче.

Приложение 9

**Винегрет «С капустой»**

****

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование продуктов** | **Масса (гр)**  **1 порция** | **Масса (гр)**  **3 порции** |
| 1 | Картофель | 15 | 45 |
| 2 | Свекла | 12 | 36 |
| 3 | Морковь | 8 | 24 |
| 4 | Огурцы соленые | 10 | 30 |
| 5 | Зеленый горошек | 5 | 15 |
| 6 | Лук репчатый красный | 10 | 30 |
| 7 | Капуста квашеная | 10 | 30 |
| 8 | Лук зеленый | украшение | украшение |
| 9 | Соль | по вкусу | по вкусу |
| 10 | Масло растительное | 5 | 15 |
|  | **Выход:** | **75** | **225** |

**Технология приготовления.**

1. Подготовленные овощи нарезаны кубиками ˜6мм и разложены по разным контейнерам.
2. Мелко нарезан репчатый лук.
3. Заправить маслом в отдельной тарелке свеклу.
4. Смешать все овощи (кроме капусты) и заправить растительным маслом, добавить свеклу.
5. Подготовить к подаче, выложить салатник.
6. Выложить в салатник капусту.
7. Украсить колечками лука и зеленью.

Приложение 10

**Винегрет «Мясной»**



|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Наименование продуктов** | **Масса (гр)**  **1 порция** | **Масса (гр)**  **8 порции** |
| 1 | Мясо - курица вареная | 20 | 160 |
| 2 | Картофель вареный | 15 | 120 |
| 3 | Огурцы маринованные | 10 | 80 |
| 4 | Яйца вареные (50 гр) | 15 | 120 |
| 5 | Морковь вареная | 10 | 80 |
| 6 | Свекла вареная | 12 | 96 |
| 7 | Лук репчатый красный | 15 | 120 |
| 8 | Майонез | 3 | 24 |
| 9 | Зелень | украшение | украшение |
|  | **Выход:** | **100** | **800** |

**Технология приготовления.**

1. Подготовленные овощи и мясо нарезаны кубиками ˜6 мм и разложены по разным контейнерам.
2. Мелко нарезан репчатый красный лук.
3. Нарезаны яйца.
4. Готовим к подаче, укладываем слоями в стаканы и креманки:

**-** картофель,

**-** морковь,

**-** мясо куриное,

**-** лук репчатый,

**-** огурцы маринованные,

**-** яйца (желток),

**-** свекла, яйцо (белок), майонез.

5. Украшаем зеленью.

Приложение 11















