**ГКП на ПХВ «Колледж сервиса и туризма»**

**акимата г. Астана**

|  |  |
| --- | --- |
|  | «Утверждаю»  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ К. А.Жакина  « \_\_\_ » \_\_\_ 20\_\_\_\_\_г. |



**Методическая разработка «Оливье-батла»**

**Тема:** Приготовление салата «Оливье»

**Дисциплина/модуль :** Производственное обучение

ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов.

**Специальность:** 10130300 «Организация питания»

**Группа:** 2ОПп-22р

Подготовила: мастер ПО Голубева С.С.

|  |
| --- |
| Рассмотрено на заседании ЦМК  «Организация питания»  Протокол № от \_\_\_\_\_\_202.\_\_\_\_\_г.  Председатель ЦМК \_\_Байгабылова Г.Е. |

.

Астана, 2023

**ГКП на ПХВ «Колледж сервиса и туризма»**

**План учебного занятия**

**Тема :** Приготовление салата «Оливье»  
**Наименование модуля /дисциплины:** **ПМ 1. Выполнение первичной и тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов**. **РО 1.5. Готовить супы и холодные блюда, и закуски. КО 1.5.16. Готовит салаты.  
Подготовила мастер ПО:** Голубева Светлана Семеновна

**Дата: 27.12.2023г**

**Курс, группа: 2** , ОПп-22р  
**Тип занятия :** практический

**Цели урока:**

**Обучающая:** Обеспечить в ходе занятия закрепление основных знаний по приготовлению салата «Оливье». Приготовление салата и оформление. Формирование навыков совместной деятельности, знаний, умений и профессиональных навыков по приготовлению изделий. Изучить нормы и сроки хранения.

**Воспитательная:** Формировать у студентов самостоятельность при приготовлении блюд. Бдительность в соблюдении требований охраны труда, воспитывать критическое отношение к существующим технологиям, желание рационализировать технологический процесс.

**Развивающая:** Развивать мыслительную деятельность, развивать творческие способности при приготовлении и украшении блюд, развивать профессиональные интересы; применять полученные знания на практике.

**Задачи:**

1. Отработать действия и приёмы при приготовлении и оформлении салата.
2. Соблюдать культуру труда.
3. Рационально использовать сырьё, подбирать инвентарь и оборудование.

**Методы и приемы обучения**:

1.Словесный (при формировании теоретических знаний);

2. Частично–поисковый;

**Междисциплинарные связи**:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Тема: Личная гигиена работников общественного питания.

Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров. Тема: общие сведения о пищевых продуктах. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.

Техническое оснащение и организация производства. Тема: Техоснащение и организация рабочего места в овощном цехе. Техоснащение и организация рабочего места в холодном цехе.

**Материально-техническое оснащение урока:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, технологические карты, карточки-задания.

**Ожидаемые результат:**  Готовит ,оформляет и подает салат «Оливье» в соответствии с технологией приготовления. Решает производственные проблемные ситуации.

**Требования к знаниям и умениям студентов.**

*Студенты должны иметь представление о следующих понятиях:*

* Классификация и основные товароведные характеристики овощей и фруктов
* Простые и сложные виды нарезок овощей и фруктов
* формы фигурной нарезки овощей и овощей
* техника безопасности при работе с ножом
* цветовое соответствию разделочных досок и продуктов

*Студенты должны иметь уметь:*

* Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
* Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов и фруктов
* Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для овощных блюд

**Необходимые ресурсы:**

***Оборудование***: весы, электроплита, миксер, микроволновая печь, кутер

***Инвентарь и инструменты***: миски, лопатки, резцы

***Посуда для отпуска***: тарелки столовые.

***Наглядные пособия***: инструкционно – технологические карточки, натуральное сырье, дидактический материал.

**Сообщение темы и целей занятия:**

**Приготовление холодного блюда салат- Оливье.**

Что мы хотим показать и каких целей достичь на этом Батле ?

В рамках сегодняшнего Батла мы подробно затронем такие важные аспекты как:

●История развития салатов;

●Происхождение салата Оливье, технология приготовления салата;

●Современный стиль оформления салатов;

●Результативная подача;

●Креативное оформление салатов.

**План проведения Батла**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Этапы Батла** | **Время (в мин.)** | **Примечание** |
| 1. | Организацион-ный момент | 5-10 мин. | Представление участникам условий Батла. Расстановка команд Батла. Подготовка рабочих мест, проверка готовности. |
|  | Вводный инструктаж | 5 мин. | *Проведение инструктажа по технике безопасности.*  1. при работе с ножом соблюдать осторожность;  2. правильно держать руку при обработке, нарезке продуктов;  3.переносить, передавать нож с перевязанным лезвием к себе, ручкой к передаваемому;  4. при остановке работы с ножом убирать его в специальную ячейку для ножей;  5. о любом несчастном случае немедленно сообщить мастеру производственного обучения. |
| 2. | Представление судей и участников Батла | 5 мин. | Проводится мастером производственного обучения. Объявление темы Батла и условий, его актуальности, проблем, практической значимости, ожидаемых результатов. Представление команд, участвующих в Батле. |
| 3. | Экспресс-презентация программы | 10-15 мин. | В рамках сегодняшнего урока мы подробно затронем такие важные аспекты как:  ●История развития салатов;  ●Происхождение салата Оливье, технология приготовления салата;  ●Современный стиль оформления салатов;  ●Результативная подача;  ●Креативное оформление салатов. |
| 4. | Практическое занятие | 20 мин. | 1. Подробный показ всех этапов технологического процесса приготовления изделия, все этапы показа сопровождаются подробным словесным объяснением. 2. На всех этапах практического показа в работе активное участие принимают команды Батла. 3. На некоторых этапах участие в практическом занятии принимают остальные участники Батла. |
| 5. | Подведение итогов, рефлексия | 5 мин. | - совместное обсуждение результатов Батла;  - дегустация изделий. |

**Приложение 1**

**Происхождение салата «Оливье»**

В южной провинции Франции - Провансе - жила кулинарная династия Оливье, в начале XIХ века прославилась, создав восхитительный соус, которому дали романтическое название «Провансаль». Три брата Оливье колдовали на кухнях Франции, младший же Люсьен поехал покорять хлебосольную Москву и открыл свой ресторан «Эрмитаж», Объединив усилия с богатым купцом Яковом Пеговым, Оливье выкупает участок в центре Москвы и намеревается построить первоклассный ресторан по самым лучшим французским образцам. Поначалу бизнес приносил значительный доход, а молодой француз готовил знакомые с детства блюда. Этому успеху немало способствовал «семейный» рецепт-усовершенствование майонского соуса или майонеза. В семье Оливье ещё в начале 19 века стали добавлять при изготовлении соуса горчицу, а также несколько секретных специй, отчего вкус знакомого соуса становился слегка острым. Вкус его быстро приелся, а изменчивая мода качнулась в сторону худосочных бледных барышень, красоте которых, естественно, мешали аппетитные и высококалорийные соусы Оливье.

И тогда Люсьен Оливье придумал новый салат.

Посетители нарекли новый салат «Салат Оливье».

В его состав входили отварное филе рябчиков и куропаток, переложенных пластами желе из бульона, свежий огурец, каперсы( бутоны растения). По краям блюда лежали варёные раковые шейки и небольшие кусочки языка. Всё это сдабривалось небольшим количеством соуса Провансаль. В центре конструкцию украшала горочка картофеля с корнишонами и ломтиками варёных яиц, как украшение. При этом центральная картофельная часть по замыслу автора предназначалась скорее для красоты.

Однажды Люсьен Оливье заметил, что некоторые русские, заказывавшие это блюдо, сразу ломали весь замысел, перемешивая ложкой всю конструкцию, и с большим аппетитом поглощали эту вкусную массу. На другой день предприимчивый француз смешал все компоненты и густо полил соусом. Так произошло рождение знаменитого салата.

Мир менялся, и состав салата Оливье, тоже. В советское время филе рябчиков и раковые шеики заменили куриным филе, вместо каперсов, ввели зеленый горошек, соленные огурцы, вместо листьев салата, укроп.

**Приложение 2**

**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПРОДУКТ | КОЛИЧЕСТВО | ВЕC В ГРАММАХ |
| Колбаса | 37.5 g | 37.5 |
| Картофель | 0.3 штук | 30 |
| Морковь | 0.15 штук | 15 |
| Огурец | 0.15 штук | 15 |
| Горошек | 22.5 g | 22.5 |
| Яйца | 0.3 штук | 15 |
| Майонез | 15 g | 15 |
| Соль и зелень | по вкусу | по вкусу |

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Отвариваем картофель и морковь
2. Отвариваем яйца (10 минут после закипания)
3. Даем остыть всем отваренным продуктам до комнатной температуры
4. Очищаем продукты и нарезаем кубиками, размером с горошину
5. При нарезании соленых огурцов предварительно отжимаем с них избыточную жидкость
6. С зеленого горошка сцеживаем всю жидкость с банки
7. Смешиваем горошек и все нарезанные кубиками ингредиенты (картофель. морковь, колбаса, яйца, огурец)
8. Т.к. используются свежие, а не соленые огурцы, то в салат рекомендуется добавить немного соли.
9. Заправляем продукты майонезом и перемешиваем салат
10. Ставим на несколько часов в холодильник, чтобы Оливье пропиталось
11. Перед подачей на стол салат «Оливье Классический» можно украсить сверху зеленью.

**Приложение 3**

**Критерии оценки результатов деятельности команд студентов при проведении Батла**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | показатели | «9» – «10»  баллов | «7» – «8»  баллов | «5» – «6»  баллов | «3» – «2»  балла | «1» – «2» балл | «0»  баллов |
| 1 | Соответствие органолептическим показателям (соотв. Требованиям, предъявляемым к качеству) | полностью соответствует | Имеются несущественные, легкоустранимые ошибки | Имеются отдельные отклонения, ухудшающие качество изделий и блюд | Имеются существенные отклонения, значительно ухудшающие качество | Блюда, изделия не соответствуют требованиям, предъявляемым к качеству | Неисправимый брак |
| 2 | Соответствие технологии приготовления, творчество, креативность | отклонений нет, использование фирменных рецептур | Отдельные несущественные ошибки, самостоятельно устраненные | Несущественные ошибки, указанные мастером и совместно устраненные | Существенные ошибки, устраняемые с помощью мастера | Возможны существенные ошибки, работа под контролем и с помощью мастера | Технология не соблюдения |
| 3 | Правильность и точность выполнения трудовых приемов. Соблюдение технологической карте. | Отклонений нет, использование высокопроизводительных приемов | Отдельные несущественные отклонения, устраняемые самостоятельно | Несущественные ошибки, устраненные по указанию мастера | Существенные ошибки, устраняемые с помощью мастера | Отсутствие навыков выполнения трудовых приемов | Отсутствие навыков и волевых усилий |
| 4 | Соблюдение правил оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, творчество в оформлении | Отклонений нет, творчество в оформлении | Отклонений нет | Несущественные отклонения в оформлении | Нарушение норм выхода, правил подачи | Отсутствие навыков в оформлении и подаче | Неисправимый брак |
| 5 | Соблюдение правил безопасности труда и санитарных норм | Соблюдение | Соблюдение | Соблюдение | Соблюдение | Соблюдение | Соблюдение |
| 6 | Выполнение нормы времени, % | 100 % и менее установленного времени | Не менее 100% | 95% | Менее 95% | До 50% | Работа не выполнена |

**Команда № 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | показатели | «9» – «10»  баллов | «7» – «8»  баллов | «5» – «6»  баллов | «3» – «2»  балла | «1» – «2» балл | «0»  баллов |
| 1 | Соответствие органолептическим показателям (соотв. Требованиям, предъявляемым к качеству) |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Соответствие технологии приготовления, творчество, креативность |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Правильность и точность выполнения трудовых приемов.Соблюдение технолической карте. |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Соблюдение правил оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, творчество в оформлении |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Соблюдение правил безопасности труда и санитарных норм |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Выполнение нормы времени, % |  |  |  |  |  |  |

**Команда № 2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | показатели | «9» – «10»  баллов | «7» – «8»  баллов | «5» – «6»  баллов | «3» – «2»  балла | «1» – «2» балл | «0»  баллов |
| 1 | Соответствие органолептическим показателям (соотв. Требованиям, предъявляемым к качеству) |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Соответствие технологии приготовления, творчество, креативность |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Правильность и точность выполнения трудовых приемов.Соблюдение технолической карте. |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Соблюдение правил оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, творчество в оформлении |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Соблюдение правил безопасности труда и санитарных норм |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Выполнение нормы времени, % |  |  |  |  |  |  |

**Команда № 3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | показатели | «9» – «10»  баллов | «7» – «8»  баллов | «5» – «6»  баллов | «3» – «2»  балла | «1» – «2» балл | «0»  баллов |
| 1 | Соответствие органолептическим показателям (соотв. Требованиям, предъявляемым к качеству) |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Соответствие технологии приготовления, творчество, креативность |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Правильность и точность выполнения трудовых приемов.Соблюдение технолической карте. |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Соблюдение правил оформления и подачи блюд, кулинарных изделий, творчество в оформлении |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Соблюдение правил безопасности труда и санитарных норм |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Выполнение нормы времени, % |  |  |  |  |  |  |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА: «Оливье»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **НАБОР ПРОДУКТОВ** | **м/брутто** | **м/нетто** | **м/брутто** | **м/нетто** |
|  | **1 порция** | | **2 порции** | |
| Морковь | 25 | 20 | 50 | 40 |
| Картофель | 25 | 20 | 50 | 40 |
| Огурцы свежие | 15 | 10 | 30 | 20 |
| Яйцо куриное | 1/2 шт | 20 | 1, 2 шт | 40 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Перец черный молотый | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |
| Горошек зеленый консервированный | 10 | 10 | 20 | 20 |
| Укроп | 5 | 5 | 10 | 10 |
| Курица филе | 30 | 30 | 60 | 60 |
| Сливочное масло | 20 | 20 | 40 | 40 |
| Майонез: |  | 50 |  | 100 |
| Яйцо куриное | 1/2 шт | 20 | 1, 2 шт | 40 |
| Соль | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Сахар | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Горчица | 3 | 3 | 6 | 6 |
| Растительное масло | 15 | 15 | 30 | 30 |
| Лимонный сок | 5 | 5 | 10 | 10 |
| **Выход** |  | **150** |  | **300** |

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

Огурцы перед обработкой обмывают холодной водой. У крупных крепких свежих огурцов отрезают стебель с частью мякоти. Зачищенные огурцы нарезают. Зеленый горошек консервированный отцеживают от рассола. Яйца куриные предварительно обрабатывают, затем – варят вкрутую, охлаждают под струей холодной воды, чистят, нарезают кубиками.

Картофель и морковь моют, очищают и варят до готовности и нарезают на кубики..

Куриное филе солят, перчат, обжаривают на сливочном масле.

Нарезанные ингредиенты соединяют в миске, добавляют зеленый горошок, приправляют солью, черным молотым перцем, заправляют майонезом, перемешивают.

Приготовление майонеза: Желтки отделают от белков. Желтки взбивают с солью, сахаром и горчицей. Постепенно вливают растительное масло. Как загустеет добавляют лимонный сок.