

Устиненкова Анна Тимофеевна

Частное профессиональное образовательное учреждение

«Смоленский кооперативный техникум Смолблпотребсоюза»

ПЛАН–КОНСПЕКТ УЧЕБНОГО ЗАНЯТИЯ

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУШИ»

ПО МДК 02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Цели занятия:

Образовательные: совершенствование знаний по теме «Приготовление холодных блюд и закусок», формирование навыков приготовления холодных блюд и закусок.

Развивающие: формирование интереса к будущей профессии, развитие способностей организовывать собственную деятельность и деятельность группы, формирование профессиональных и общих компетенций.

Воспитательные: воспитание инициативности, ответственности, умения рационально выполнять работу, аккуратности при выполнении работы.

Материальное обеспечение:

Мультимедиа-проектор, ноутбук, экран, слайд-презентация, доска, раздаточный материал, набор продуктов для приготовления суши.

Ход учебного занятия

| №п/п | Этапы занятия и деятельность преподавателя | Время, мин. | Деятельность обучающихся |
|------|--|-------------|----------------------------------|
| 1 | Организационный момент | 2 | Подготовка обучающихся к занятию |



| | | | |
|-----|--|----|---|
| 2 | Основная часть Изучение нового материала. Сообщение темы занятия Сообщение целей занятия Рассказ преподавателя о возникновении суши с использованием мультимедиа (Приложение 1) | 20 | Студенты записывают необходимую информацию за преподавателем |
| 2.1 | Преподаватель предлагает студентам разделиться на подгруппы для выполнения задания | 3 | Деление учебной группы на 4 подгруппы, выбор руководителей и названия групп |
| 2.2 | Выдача заданий преподавателем для групп | 5 | Каждая группа знакомится с одним из видов суши, подготовки риса, соусов к суши и подготавливает ответы на следующие вопросы: – Название вида суши – Краткая характеристика сырья – Технология приготовления суши |
| 2.3 | По окончании ознакомления студентов с текстом задания преподаватель предлагает выступить с мини-сообщением по одному представителю от групп | 10 | Каждый представитель подгрупп выступает с мини-сообщением рассказывая о своем блюде |
| 2.4 | Закрепление изученного материала По окончании выступлений учащихся, преподаватель проводит фронтальный опрос учебной группы | 5 | Студенты отвечают на предложенные вопросы преподавателя, с целью обобщения полученных знаний, умений и навыков |
| 3. | Практическая часть Раздача преподавателем карточек с технологией приготовления различных видов суши | 5 | Руководители подгрупп выбирают 1 вид суши о котором они готовили мини-сообщение, дают указания своей группе о составлении технологических карт и непосредственном приготовлении блюда |
| 3.1 | Выполнение задание | 20 | Студенты осуществляют приготовление своего вида суши, осуществляют красивую подачу, составляют технологические карты |



| | | | |
|-----|--|----|--|
| 3.3 | Презентация приготовленных блюд | 15 | Студенты осуществляют защиту приготовленных блюд |
| 3.4 | Заключительная часть. Подведение итогов, выставление оценок | 5 | Голосование студентов за лучшее приготовленное блюдо |

Список литературы

1. Японская кухня- СПб.: "Дали" 2001-160 с серия «Секреты национальной кухни».
2. Кухни народов мира <http://kuking.net>.
3. Кулинарная книга кухонь народов мира <http://saechka.ru>.
4. Национальные особенности кухонь народов мира <http://eda-recepty.com>.

Приложение 1

История возникновения суши.

Легенда о суши гласит: «Примерно 2 века назад бедный японский крестьянин обнаружил гнездо ласточки, свитое под крышей его дома, и положил комочек риса в гнездо к птице. Через некоторое время благодарная ласточка принесла доброму земледельцу кусочек свежей рыбы вместе с рисом. Крестьянин съел рыбу с рисом одновременно, и ему очень понравилось такое сочетание. Так и появилось это блюдо». С невероятной скоростью увлечение суши распространилось по Японии, и уже в середине 19 века в этой стране появились первые суши-бары.

С каждым годом в России появляется все больше японских ресторанов. Они пользуются популярностью, которую очень просто объяснить: вежливое обслуживание, спокойная расслабляющая обстановка и, конечно же, великолепная кухня, сочетающая в себе необычность, изысканность и многообразие блюд. Однако при всей обширности меню лишь суши достойно называться подлинной жемчужиной японской кухни. Более того, само слово

«суши» давно уже стало синонимом японской кухни, хотя настоящей родиной суши является вовсе не Япония, а Юго-Восточная Азия.

Так что же такое суши? В традиционном японском представлении суши – это образец чистоты, свежего вкуса и утонченности. Кроме того, это не только чрезвычайно вкусно, но и полезно, поскольку классическая рецептура допускает использование исключительно свежих продуктов.

Вот и суши – целая церемония, начинающаяся с подготовки продуктов и заканчивающаяся правильным употреблением готового блюда. Впрочем, это классическая традиция, которую соблюдают лишь при желании, а в целом же в России церемония приготовления и кушанья суши значительно упрощена. Например, японец никогда не позволит себе заменить один ингредиент рецептуры другим, а в России это вполне допустимо ввиду того, что некоторые продукты просто невозможно купить. Японец никогда не станет вместо палочек использовать вилку, а в нашей стране это нормально, потому что мы более ценим удобство и вкус, чем следование ритуалам.

Исторической родиной прародителей суши считаются страны Южной Азии. Однако, как будет видно далее, это было абсолютно не то блюдо, которое в наши дни подаётся в японских ресторанах. Рыбу чистили, разделявали и складывали слоями, пересыпая их при этом солью, а затем придавливали сверху камнями. По истечении нескольких недель камни убирались и заменялись легкой деревянной крышкой. По прошествии трёх-четырёх месяцев, на протяжении которых рыба бродила, блюдо считалось готовым. Несколько экзотических ресторанов в Японии все еще предлагают любителям необычных блюд эти оригинальные суши, изготовленные из специально выращенного карпа и называемые наресуши. У этих "суши" такой специфический и резкий запах, что он практически не позволяет определить рыбу, из которой они приготовлены.

