Управление образования Карагандинской области

КГУ «Карагандинский колледж питания и сервиса»

|  |  |
| --- | --- |
| Бекітемін:  ТІЖО ОРЫНБАСАРЫ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ж.Ж.Садыкова | Утверждаю:  Зам.директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.Ж.Садыкова |

***Методическая разработка открытого классного часа «Toute la France-Всё о Франции» в рамках тематической кулинарной недели: «Французская кухня совершенство кулинарии»***

Мастера производственного обучения первой категории: Кротенко И.А.

Караганда 2017

Открытый классный час «Toute la France-Всё о Франции»

Форма проведения: Заочная экскурсия

Цели :

* Познакомить студентов с основными достопримечательностями Франции
* Развивать у студентов интерес к изучению культуры Франции
* Создание ситуации успеха каждому обучаемому, развитие творческих способностей.

Задачи:

* Обобщить знания детей о культуре Франции.
* Развивать память, воображение, мышление, творческие способности.

Ход мероприятия:

Вступление: видеоролик певицы Ёлка- Прованс

***Мастер п/о:*** Bonjour les amis! (Здравствуйте друзья!) Сегодня мы с вами отправимся в интереснейшее виртуальное путешествие по Франции. Впереди у нас путь длиною 551. 500 кв.км, такова территория Франции, но такой путь невозможен без остановок. И мы, конечно же, с вами остановимся в 3-х аэропортах. И так, полетели!

Сегодня нам будут помогать стюарты Владимир и Роман.

Скажите, chers amis (дорогие друзья) когда вы произносите слово «Франция», с какими словами оно у вас ассоциируется?

*Примерные ответы: Франция-это мушкетёры, Жанна Д Арк, духи, мода, круассаны, Эйфелева башня, багет, лягушки, старинные замки, Париж, Елисейские поля…*

***Ведущий 1:*** И так, первая остановка «Достопримечательности Франции». Pairney et fille(*парни и девушки\пернехгифилье*) скажите какой праздник накануне мы с вами будем праздновать? Ну конечно же День Независимости Республики Казахстан. Как Вы знаете, летопись современного Казахстана начинается 16 декабря 1991 года. С этой даты началась новая эпоха истории нашей страны. На политической карте мира появилось молодое демократическое государство – Республика Казахстан. Независимость нашей страны – это самое святое приобретение казахского народа. Как сказал казахский поэт Абай Кунанбаев - «Нет согласия - нет единения, нет единения - нет благополучия». А у французов, с гордостью произносят **- свобода, равенство, братство.**

***Ведущий 2:*** Для любого человека Франция - знакомая страна, даже если он там никогда и не был. Франция всегда была страной великих культурных традиций в области искусства, литературы, гастрономии, моды. Все знают, что владение французским языком в 18-19 вв являлось своего рода визитной карточкой , основным признаком хорошего воспитания, неотъемлемой чертой образованного человека. С давних времён считали, что французский язык - это язык поэзии и любви. Как она называется? (*Верно, Париж*). Карл 5 утверждал, что «Париж -это не город, а целый мир». А сейчас представьте, что мы с вами оказались на улицах Парижа. И все вместе прогуливаемся по ним, с большим интересом разглядываем что нас окружает и пробуем запомнить все названия достопримечательностей. /*видеоролик по улицам франции/*

***Ведущий 1:*** - Итак, какие новые архитектурные строения вы узнали? Перечислите.*\замок Базилик Сакре-Кер, Елисейские поля, триумфальная арка, эйфелиевая башня, площадь Трокадеро, музей Оранжери, часовня Сент-Шапель, Люксембургский сад, музей Жакмар Андре, опера Гарнье, пантеон, парк Бют-Шомон, пирамида Лувра во дворе Наполеона, музей Роден, собор парижской Богоматери, фонд льюис витон, фонтаны на площади согласия,*

- Молодцы! Двигаемся дальше.

*Остановка 2. «Региональная кухня Франции» отрывок из фильма три мушкетера песенка 30секунд*

***Ведущий 1:*** - Скажите, что это за кинофильм «Бургундия, Нормандия, Шампань или Прованс…» Я надеюсь, что вы смотрели фильм «Д, Артаньян и 3 мушкетёра» с М. Боярским в главной роли.

***Ведущий 2:*** Бургундия, Нормандия, Шампань и Прованс – это названия французских провинций. Франция – это 22 региона или провинции по- старому. Каждый регион неповторим и имеет свой шарм, то есть очарование. Стоит заметить, что в разных областях Франции существует своя кухня и любимые блюда, отличающиеся оригинальной и неповторимой технологией приготовления. Любой турист, попавший в эту страну, просто обязан познакомиться не только с достопримечательностями, но и с местной кухней.

***Ведущий 1:*** Во французской кухне по сравнению с кухнями других стран Европы используется меньшее количество молочных продуктов, единственным исключением из этой группы продуктов составляют сыры, которые прославились на весь мир. Сыр и зелень являются обязательными продуктами перед подачей десерта. Другими характерными блюдами для французской кухни считаются омлеты и сырные суфле, которые готовятся со

всевозможными приправами и начинками.

***Ведущий 2:*** Главной особенностью французской кухни и её основным преимуществом является наличие в ней нескольких сотен соусов, благодаря которым каждое блюдо, делается неповторимым. Особое место во французской кухне занимают разнообразные паштеты: из свиной печени, куриной или гусиной печени, паштет из мяса кролика со свининой, паштет из утки и т.д. Французы великие лакомки и придуманные ими десерты покорили сердца многих гурманов всего мира; вишневый пирог клафути, знаменитые открытые торты с фруктами (tarte tatin ) и конечно же сливки запеченные с карамельной корочкой (крем брюле).

***Ведущий 1:*** Из напитков очень популярен кофе, разнообразные фруктовые сoки, минеральная вода. Из спиртных напитков французы предпочитают абсент, кальвадос, коньяк ну и конечное вино. Вино является национальным напитком, и как правило подаётся практически к каждому блюду.

**Как же выглядит классический французский обед**?

Традиционная схема такова:

Суп(soup), закуска (hors d'oeuvre), блюдо после закуски (removes), главное блюдо (entrees), жареное блюдо (roasts ), легкое блюдо (eutremrns), десерт(desserts). Предлагаем каждому из вас зачитать текст «Особенности французской кухни», который сейчас вам раздадим..

***Текст «Особенности французской кухни»***

**1.**Франция – настоящий гастрономический рай, об этом знает каждый. Ни в одной стране мира не проявляют такого внимания к еде, как здесь. Традиционная французская кухня отличается многообразием вкусов, изысканными сочетаниями ингредиентов, особыми технологиями приготовления блюд. Французы расценивают кулинарию как искусство, а известных поваров называют своего рода поэтами. Французскую кухню условно делят на три части:   
*cuisine regionale – региональная кухня;   
cuisine bourgeoise – общераспространенная и   
haute cuisine – чрезвычайно изысканная кухня*, примером которой в свое время являлась придворная кухня французских королей.  
 **2.**Понятие «высокая кухня» – то есть, изысканная, в основе которой сложное приготовление, необычные продукты и особенная презентация, появилось именно здесь. Самый известный и почитаемый ресторанный рейтинг – «Красный гид Мишлен», также имеет французское происхождение.

**3.Региональная французская кухня южных провинций** (Прованс, Лангедок, область басков, Гасконь) резко отличается остротой пищи, большим использованием в ее приготовлении вин и специй, особенно чеснока и лука. Региональная кухня отличается традиционностью. Если в Провансе в мясо добавят побольше душистых трав, то в Бургундии приготовят его с вином. Имеет свои характерные черты и эльзасская кухня, отличающаяся сытностью, более значительным использованием свинины, капусты. Жители прибрежных районов используют в своей кухне больше продуктов моря – рыбы, крабов, омаров, лангустов, креветок. По сравнению с другими странами Европы французская кулинария использует меньше молочных продуктов. Исключение составляют сыры, прославившиеся на весь мир. Блюдо с сырами и зеленый салат обязательно подают перед десертом. Другая особенность французской кухни – большое разнообразие соусов. Англичане даже шутят по этому поводу: если в Англии имеется три сорта соусов и триста шестьдесят видов религии, то во Франции – три вида религии и триста шестьдесят рецептов соусов. На самом же деле считают, что во французской кухне больше 3000 соусов. Характерны для французского стола омлеты и сырные суфле. Приготовление хорошего омлета, считают французы, требует особого внимания. Для омлетов выбирают тяжелые сковороды с очень ровным дном.

**4.Устрицы (Huître)**Франция чрезвычайно славится своими устрицами. Устрицы принято есть живыми, немного сбрызнув их лимонным соком или используют к ним различные соусы и приправы. Самые популярные устрицы – Белон и Марен-Олерон.

**Улитки** - не менее знаменитая французская еда. Едят их приправленными луком, чесноком, петрушкой и прочими травами, бургундские улитки подаются как правило в собственных ракушках чесночным маслом и зеленью. Соусы и рагу, делают из второго вида молюсков. Также во Франции высоко ценятся виноградные улитки (escargot) и мидии (moule).   
Улиток подают в готовом виде на горячей железной утвари и едят целиком, как и сырые устрицы. **Фуа-гра (Foie gras)**  
Фуа-гра – это жирная печень гуся или утки, один из любимых французских деликатесов. Также она очень популярна в маринованном виде.

**5.Лягушачьи лапки (cuisses de grenouille)**  
Лягушачьи лапки – известный французский деликатес, который сейчас подают в редком ресторане. Лягушачьи лапки без кости подают тушенными или жаренными с различными соусами и приправами. Лягушачьи лапки по вкусу напоминают мясо курицы.   
Как гласит история,  это экзотическое блюдо, во времена средневековья вовсе не считались деликатесом и было пищей бедных крестьян, и только потом, обретя уже некий национальный культ, была внесена в кулинарный пантеон Франции.  
 **6. Первые блюда** - супы-пюре из лука-порея с картофелем, луковый суп, заправленный сыром, прозрачные супы на говяжьем бульоне, заправочные супы, солянки, провансальский рыбный суп, уха.

**Луковый суп (soupe à l'oignon gratinée)**  
Знаменитый французский луковый суп на мясном бульоне с сыром и гренками когда-то считался супом для бедных из-за простых и недорогих ингредиентов, сейчас же он один из самых любимых в Европе. На самом деле луковый суп это прекрасное во всех отношениях блюдо: вкусное, ароматное, сытное, согревающее и дающее силы. По мнению Хемингуэя, это прекрасный завтрак для тех, кто не спал. Тарелка горячего лукового супа мгновенно отрезвляет после долгого бурного вечера и даёт силы для нового рабочего дня.   
Интересно и другое свойство французского лукового супа – это отличный афродизиак. В луке есть витамины А, С, В6, множество минералов: от кальция до редкого селена. В луке даже содержится белок. А в сочетании с другими ингредиентами французского лукового супа: бульоном, сыром, гренками, а иногда со сливками и вином – получается полноценное вкусное блюдо, вдохновляющее на романтические подвиги. При готовке многих блюд, французы кладут в кастрюлю небольшой пучок трав, так называемый сборный букет, bouquet garni, – небольшой пучок из петрушки, укропа, лаврового листа. Перед подачей на стол букет из пищи извлекают.

**7.Буйабес (bouillabaisse)**  
Буйабес также известен как марсельский рыбный суп или марсельская уха. Это – настоящая легенда и гордость Прованса. Буйабес - изобретение марсельских рыбаков. Отличие буйабеса от тройной ухи в подаче: Наливаем в тарелку бульон (на стол подается кастрюля бульона), мажем кусок багета чесночным соусом руй, посыпаем сыром и кладем в тарелку с бульоном. Так, поливая белое вино делаем до тех пор пока не прикроем всю поверхность бульона в тарелке этими бутербродами. Багет сухой, типа гренок. Он впитывает в себя бульон. Как только заполнили тарелку — не мешкая, берём ложку и вкушаем пропитанные супом гренки, потому что сейчас принесут блюдо рыбы, которую варили в этом супе последней.  
Среди множества рецептов буйабеса главенствуют два: нормандский и марсельский. Главное различие в них – это то, что в нормандский буйабес кладут картофель, а марсельский буйабес – это наваристый суп только из даров моря.  

**8.Киш (Quiche)**  
Традиционный французский открытый пирог киш из рубленного (слоеного) теста с различными начинками употребляют во Франции как завтрак, обед, ужин или в дополнение к ним. Самый известный киш - Лорен - с копченой грудинкой и сыром грюйер. В качестве начинки может быть что угодно: овощи, рыба, мясо, но всегда в сочетании с яйцами, сливками и любым видом сыра. Киш едят холодным или горячим.  
**Вторые блюда** бифштекс с жаренным во фритюре картофелем и бифштекс с кровью со слегка поджаренной корочкой и почти сырой внутри. Эти два блюда олицетворение французской кухни. Французы любят, чтобы мясо было не пережаренным, в нем должен сохраняться розовый сок.  
Распространено **рагу из белого мяса под белым соусом**. В числе вторых блюд морская и пресноводная рыба (треска, камбала, палтус, скумбрия, щука, карп), морепродукты креветки, лангусты, морские гребешки. После второго блюда на стол подается сыр, причем сразу нескольких сортов. Запивать сыр можно только белым или красным вином, а ни в коем случае не соком или чаем.

**9.Петух в вине (Coq au vin)**  
Петух в вине это классическое блюдо французской кухни. Во Франции для приготовления этого блюда используется свежая, мороженая дичь или из выдержанной дичи. В традиционном бургундском рецепте используется целый годовалый петух и красное бургундское вино.

**Круассаны (croissant)**  
Круассан, наряду с багетом, самый популярный вид хлебобулочных изделий во Франции. Он печется из слоеного или дрожжевого теста и может быть со всевозможными сладкими и несладкими начинками. Существует множество легенд о происхожении и форме этой необычной булочки. В 1863 году османское войско осадило Вену и потом при отступлении турки оставили большое количество мешков с кофе. Один венский кондитер нашел эти мешки и решил в своей булочной подавать свежие ароматные булочки в форме полумесяца (символ победы над турками) с кофе по-восточному.   
В 19 веке французы коренным образом изменили рецепт выпечки, они стали выпекать его из слоеного дрожжевого теста с маслом, что и изменило вкусовые качества выпечки до неузнаваемости. Вот и получается, что венские и французские круассаны похожи только формой, а рецепт современного круассана принадлежит французам. Успех его стал настолько невероятен, что вскоре круассан стали называть французской булкой. Как и все во Франции десерты имеют свою уникальную историю. Мы все знаем, что десерт – это что-то сладкое, вкусное, и необычное, но во Франции десерт более широкое понятие.   
Ведь само слово десерт произошло от старофранцузского слова «desservir», которое обозначало «убирать со стола». Таким образом, десерт-это блюдо, которое подается после основного, и это может быть и сладкое, и орехи, и фрукты, и ягоды, и соки, выпечка.

**10.Мильфёй (mille feuille)**  
Известное французское пирожное или торт, состоящий из трех слоев слоеного теста, смазанных кремом. То, что в России, странах Восточной Европы и Скандинавии гордо величают «Наполеоном», во Франции поэтично именуют «мильфей» (mille-feuille в переводе «тысячелистник») - божественный десерт из миндального крема с ягодами и фруктами между прослойками из воздушного слоеного теста. Страна Ассирия давно исчезла с карты мира, а тесто, изобретенное ее жителями, до сих пор составляет основу многих знаменитых восточных сладостей. Так, знаменитая пахлава – это тот же мильфей! У настоящей пахлавы для султана должно быть не меньше 40 слоев - по числу любимых жен из гарема. Сейчас существуют различные вариации рецепта мильфёй: иногда в него добавляют сезонные фрукты или джем, взбитые сливки, шоколад, сахарную пудру и другое. Традиционно, мильфёй – десерт, но сейчас оно встречается и в несладком виде.

**11.Сыры (fromage) -**занимают главное место в кухне Франции . Во Франции производят более 500 видов сыра из коровьего, козьего, овечьего и даже буйволиного молока, различным по твердости и всевозможной жирности. Очень популярны во Франции сыры с плесенью, одни из самых знаменитых: Рокфор и Бри. Здесь также производятся Камамбер, Реблошон, Банон, Мимолет, Пон-л'Эвек, Тампле и другие. Сыры могут подаваться в качестве закуски, десерта или в виде фондю.

**12.Вино (vin)**Франция – страна винодельческих регионов, в каждом из которых выращиваются свои сорта винограда и, соответственно, производится свое вино. Каберне, Мерло, Пино Нуар, Совиньон Блан, Шардоне, Мускат – самые известные сорта вина на основе произрастающего во Франции винограда. Настоящее шампанское – одно из любимых женских вин, производят только во французском регионе Шампань.  Во французской кухне используются только виноградные сухие и полусухие (некрепленые) вина. Белое вино должно быть не очень кислым. Во Франции умение хозяйки хорошо готовить пищу является предметом гордости ее самой и членов семьи. Французы об этом говорят всегда с удовольствием, причем существует специальное выражение, которое характеризует женщину, умеющую хорошо готовить пищу, – cordon bleu (голубая лента).  
**13.**У французов имеются два слова, которые по-разному характеризуют людей, любящих вкусно покушать. Одно из них – то же слово гурман, которым называют людей, любящих пресыщаться вкусной пищей. Другое слово – гурмэ. Гурмэ – человек, разбирающийся в тонкостях изысканной пищи. Это знаток в кулинарии. Французу приятно, когда его считают гурмэ.  
**14.Распорядок питания французов** предусматривает два завтрака.  
Первый завтрак - фруктовые и овощные соки, яйца, сыр, масло, омлеты (с вареньем, ветчиной, сыром, грибами, зеленью, фаршированными помидорами и другими гарнирами).  
Второй завтрак (в 12 часов) - холодные закуски из продуктов моря и рыбы, мясо домашней птицы, фаршированные или тушеные овощи, горячие блюда несложного приготовления.  
Обед (с 18 до 19 часов) - любые закуски европейской кухни, супы, вторые блюда.  
**15.Французское правило питания**Не больше одного перекуса в день (и не за час до еды). У французов есть поговорка, которая прекрасно отражает их отношение к голоду: "bon repas doit commencer par la faim", в буквальном переводе — "Хороший обед начинается с голода", или что-то вроде: "Голод — лучшая приправа".  
**Этикет** – вообще отдельная глава, если речь идет о французской нации, а уж если во время приема пищи, то и подавно.  
Трапеза должна обязательно сопровождаться интересной беседой. Французы за столом предпочитают говорить о культуре, искусстве и о французской кухне - национальной гордости каждого француза. Не принято чокаться бокалами. Традиционно обед начинается в 18.00-19.00, так что, если вас пригласили на обед, знайте, что вас ожидают именно к этому времени.

И так, давайте вместе с вами отметим главные моменты. Скажите исторически, французская кухня разделилась на сколько видов?\ *Региональную, Изысканную- Королевскую, Общераспространенную*\

Самый почитаемый ресторанный рейтинг\*красный гид мишлен*\

Региональная французская кухня южных провинций\*Прованс, Лангедок, область Басков, Гасконь*\

Сколько видов соусов во Франции\больше 3000\

Что характерно для французского стола\омлеты, сырное суфле\

Чем славиться Франция?\устрицами\

Что подается в ракушках\улитки\

Чью печень едят французы?\гуся, утки\

Какие лапки являются деликатесом?\лягушачьи\

Какой суп поедал Юрий Деточкин\луковый\

Как иначе называется уха у французов?\буйабас\

Как называется открытый пирог у французов?\киш\

Классическое блюдо из птицы?\петух в вине\

Популярное хлебобулочное изделие во Франции\круассаны\

Известное французское пирожное или торт\мильфей\

В этой стране изобрели слоеное тесто\Ассирия\

Какой вид продукта занимает главное в кухне Франции?\сыры\

Франция – страна каких регионов?\винодельческих\

Кого во Франции называют «Голубой лентой»\женщину, умеющую хорошо готовить\

Чем отличается гурман от гурме?\ *Гурмэ – человек, разбирающийся в тонкостях изысканной пищи. Это знаток в кулинарии*. *Гурман, которым называют людей, любящих пресыщаться вкусной пищей\*

О чем разговаривают французы за столом?\*о культуре, и искусстве*\

***Ведущий :*** А сейчас мы скажем для чего мы Вас спрашивали? Все ваши ответы Вам пригодятся для задания.

И так, конечная остановка 3. «***Mon restaurant***».

Вы как будущие шеф-повара, а может быть су-шефы, или владельцы своих ресторанов сейчас вы будете проектировать свой ресторан. А именно, ваша задача заключается в следующем:

1. Придумать название ресторана
2. Расположение, а именно место размещения вашего ресторана
3. Спроектировать интерьер с помощью шаблонов: кухню, обеденный зал ресторана и кроме этого, чтобы вы еще добавили сами
4. Меню ресторана французской кухни

Классический французский обед состоит из следующего меню:

• Аперитив

• Суп

• Закуски

• Блюдо после закуски

• Главное блюдо

• Жареное блюдо

• Легкое блюдо

• Десерт

• Сыр

• Кофе

1. Презентация ресторана.

Для начала посмотрим видеоролик «***Один день из жизни французского ресторана***».

И так, на практическое задание дается 10 минут. На презентацию ресторана вам отводится 2 минуты. И пока вы будете создавать свои творческие проекты, вам будут исполнять свои песни артисты Франции. Всем желаем удачи.

*Студенты презентуют свои рестораны.*

Спасибо за ваши презентации. В пятницу у нас с вами состоится урок производственного обучения по теме «Холодные блюда и закуски», ваша задача разработать технологическую карту салата «Винегрет» с инновационной подачей. А сейчас, завершая наше путешествие хотелось бы узнать ваше мнение. Вам необходимо, выбрать повара, каждый из которых обозначает:

1. Я многое узнал, мне было интересно
2. Я многого не понял/а/, затрудняюсь с ответом
3. Для меня было не интересно, я ничего не узнал/а/ для себя нового

Помощники предлагают на выбор студентам изображение поваров. И ведут счет мнений.

И так, у нас */подсчет/* оказалось, что для Вас классный час был ……….

Спасибо всем за внимание увидимся, с вами на завтрашней игре и мастер-классе.

**Самоанализ**

Открытый классный час «Toute la France-Всё о Франции»

Форма проведения: Заочная экскурсия

Цели :

* Познакомить студентов с основными достопримечательностями Франции
* Развивать у студентов интерес к изучению культуры Франции
* Создание ситуации успеха каждому обучаемому, развитие творческих способностей.

Задачи:

* Обобщить знания детей о культуре Франции.
* Развивать память, воображение, мышление, творческие способности.

На классный час были приглашены группы третьего и первых курсов. В начале классного часа был произведен видеоклип певицы «Ёлка» «Прованс». Далее мастер п/о поприветствовала и обратилась к ребятам на трёх языках: казахском, французском и русском. По ходу классного часа мне помогал стюарт Владимир, студент третьего курса. Затем ребятам было предложено провести ассоциацию со словом Франция, с чем они довольно быстро справились. Далее группам рассказала о трех остановках:

1. *«Достопримечательности Франции»*
2. *«Региональная кухня Франции»*
3. *«Mon restaurant».*

На первой остановке ребятам был предложен видеоролик «По улицам Франции», после чего с ними была проведена обратная связь. На второй остановке сначала был предложен вниманию 30секундный отрывок из фильма «Д,Артаьян и три мушкетера», а именно песня «Бургундия, Нормандия, Шомпань или Прованс», затем стюарт рассказал о 22 регионах Франции. Каждый из ребят самостоятельно зачитывали предложенный им текст из «Региональной кухни Франции», и тут же был закреплен пройденный материал фронтальным опросом. На третьей остановке задача ребят заключалась в проектировании собственного ресторана, а именно:

1. Придумать название ресторана
2. Расположение, а именно место размещения вашего ресторана
3. Спроектировать интерьер с помощью шаблонов: кухню, обеденный зал ресторана и кроме этого, чтобы вы еще добавили сами
4. Меню ресторана французской кухни

Классический французский обед состоит из следующего меню:

• Аперитив

• Суп

• Закуски

• Блюдо после закуски

• Главное блюдо

• Жареное блюдо

• Легкое блюдо

• Десерт

• Сыр

• Кофе

1. Презентация ресторана.

Перед заданием ребята просмотрели видеоролик «Один день из жизни французского ресторана». Ребята замечательно справились с этим заданием. Если третий курс уже был на производственном обучение и для них не составило труда, то ребятам из первого курса было немного сложно и они нуждались в помощи стюарта.

В заключении ребятам была предложена рефлексияВо время мероприятия в группе царила атмосфера сотрудничества, взаимопомощи и студенты свободно, расковано могли высказывать свои мысли и предположения. Считаю, что мероприятие несёт большое познавательное, воспитывающее и развивающее значение, цель мероприятия достигнута. На классном часе ребята чувствовали себя свободно. Спокойно, раскрепощено, активно участвовали в конкурсах, высказывали своё мнение, заинтересовались информацией о Франции и ее кухне, эта тема им нужна, и требует продолжения рассмотрения вопросов, связанных с профнаправленностью. Завершая путешествие хотелось узнать мнение студентов. Им было необходимо, выбрать повара, каждый из которых обозначает:

1. Я многое узнал, мне было интересно
2. Я многого не понял/а/, затрудняюсь с ответом
3. Для меня было не интересно, я ничего не узнал/а/ для себя нового.

Помощник предложил на выбор студентам изображение поваров. И вел счет мнений. При подсчетеоказалось, что для классный час был познавателен, но мало времени. Поэтому ребята предложили дополнительный классный час, на что мною было предложено поучаствовать в предстоящей игре, уроке производственного обучения и мастер-классе.

Я считаю, что классный час результата достиг, был успешен и в творческом плане и в познавательном.

Мастер п/о Кротенко И.А.

Приложение № 1 Шаблоны меню

### **Основные термины**

L’Apéritif — быстрая закуска не требующая долгого ожидания  
Entrées — основные закуски  
Plat — основное блюдо  
Soupe — суп  
Salade — салат  
Dessert — десерт  
Fromages — сыры  
Pause salée — соленые закуски  
Pause sucrée — сладкие закуски  
Garnitures — гарниры  
Boisson — напитки  
Viandes — мясо и птица

### **Супы:**

Gratinée à l’oignon — луковый суп  
Velouté de légumes — овощной суп  
Soupe à loseille — щавельный суп

### **Мясо и птица**

Foie gras de canard — утиная фуа-гра  
Foie Gras — гусиная печень  
Magret de canard — утиное филе  
Pavé de Bœuf,Filet de boeuf — говяжье филе  
Escalope de Veau — эскалоп телячий  
Cotes d’AGNEA — ребра ягненка  
Confit de canard — утиный конфит  
Brochette donglet grillé — говяжьи шашлычки на шпажках  
Rognon de veau — телячьи почки  
Coeur de Rumsteac — ромштекс  
Médaillon de veau — медальон из телятины  
Entrecôte — антрекот  
Foie gras de canard — утиная печень  
Carré d’agneau — каре ягненка  
Tartare de BOEUF — сырая рубленная говядина  
Magret Fumé — копченое утиное филе  
Tête de veau — телячьи щеки  
Gésiers de volaille — утиные желудки

### **Грибы:**

Champignons — шапиньоны  
Chanterelles — грибы лисички

### **Сыры:**

De chèvre — козий сыр

### **Рыба**

Saint Jacques — морские гребешки  
Loup — морской окунь  
Saumon — лосось  
Lieu — сайда  
Cabillaud — треска  
Daurade — дорада, Daurade royale — дорада королевская  
Sole — камбала  
Gambas,Rôties — королевские креветки  
Pecheur — уха  
Ravioles de langoustine — равиоли из лангустов  
Filet de rouget — барабулька, султанка  
Filet de sole meunière — филе европейского морского языка, или европейской солеи  
Fruits de Mer — морепродукты

### **Гарниры:**

Risotto verde — рис ризотто  
Linguine — спагетти  
Tagliatelles — лапша  
Penne – другие макаронные изделия  
Haricots Vert – стручковая фасоль

### **Деликатесы**

Fine de Claire — устрицы  
Moules Farcies — фаршированные мидии  
Poêlée d’Escargots — жареные улитки  
Raviolis — французские пельмени с различной начинкой  
Cuisses de grenouille — лягушачьии лапки

### **Десерты**

Moelleux au chocolat — шоколадный десерт  
Tourtières aux pommes ( et aux pruneaux) — яблочный пирог (с черносливом)  
Crêpe — блинчики  
De sorbets — щербет  
Crème brûlée — крем брюлле  
Panna cotta — Панна-котта  
Tartelette — пирожное  
Glace — мороженное  
Crème Caramel — карамельный пудинг  
Mousse au Chocolat- шоколадный мусс  
Fraises — клубника  
Chantilly — сливки  
Fruits Frais — свежие фрукты  
Nougat glace — нуга  
Coulis — сироп  
Fruits rouges — лесные ягоды  
Profitrolles — профитроли  
Сhocolat chaud — горячий шоколад  
Tirami-su Maison — тирами-су

### **Напитки**

boissons fraîches — холодные напитки  
boissons chaudes — горячие напитки  
100% jus frais maison — свежевыжатый сок  
bières – пиво, bières bio — органическое пиво  
vins — вино

## Французское меню

[**Закуски**](https://www.bbqexpo.ru/restaurant-menu/59939/)

Копченый лосось со сливками, икрой. Подается на кефирных блинчиках.

Жареный фуа-гра и сладкое рагу из груши и сливы с пряным соусом

Жареные равиоли из свежего краба с соусом чили

Оркнейские острова

Гребешки с картофелем и беконом. Подается с листьями салата и сладким сидром.

Свежая зеленая спаржа подается с голландским соусом или растопленным сливочным маслом

Террин из фуа-гра, подается со сладким луком чатни, соусом с корицей и изюмом Бриошь

Дублинский залив

Креветки в панировке, обжаренные во фритюре, подаются с соусом тартар

Половина из омара с сыром Пармезан, свеклой и грецким орехом

Традиционный Копченый лосось

Свежий салат из крабов Корниш

Осетра Икра 50г

Отварные азиатские тигровые креветки

[**Морепродукты**](https://www.bbqexpo.ru/restaurant-menu/59940/)

Жареный на сковороде или гриле морской язык

Жареная камбала с пряным медовым соусом

Обжаренное филе морского языка, приправленное соком лимона, сельдерея и шафраном

Свежие креветки в панировке, обжаренные во фритюре, подаются с соусом тартар

Филе камбалы со сливочным лососем, креветками и икрой лосося

Филе морского языка с жареными с бананом и манго

Lobster Thermidor

Свежий омар с чесноком, белым вином и сырным соусом

Жареный омар с фисташковым соусом

[**Мясные блюда**](https://www.bbqexpo.ru/restaurant-menu/59941/)

Обжаренное на гриле филе говядины с перцем

Половина утки с соусом яблок, айвы и приправами

Жареное филе говядины с ломтиком фуа-гра и соусом из красного вина

Стейк Шатобриан с бернским соусом

Изысканная вырезка ягненка в лимонном соусе

Жареные перепела с апельсиновым соусом и жареной морковью

Котлета из телятины с черными и зелеными оливками и сливочным соусом

Жареная телячья печень и бекон

[**Гарнир**](https://www.bbqexpo.ru/restaurant-menu/59942/)

Брокколи с жареным миндалем

Фасоль — на пару или обжаренная в масле

Шпинат — на пару или тушеный в сливках

Гратен

Тонкие или толстые чипсы из картофеля со сливками, приготовленные на пару

Салатные листья с помидорами и зеленью

Жареные цуккини

[**Десерты**](https://www.bbqexpo.ru/restaurant-menu/59943/)

Мороженое крем-брюле

Блинчики Сюзетта

Теплый шоколадный пирог со взбитыми сливками и фисташками

Лимонный мусс с соусом из манго

Пудинг с заварным кремом

Тонкие ломтики ананаса с кокосовым сорбетом

Суфле из черной смородины

Сырная тарелка

Слово «меню» в русском и французском языке обозначают разные вещи. То что у нас называется «меню» французы называют «***La carte***» (ля кярт). А вот слово «***Menu***» обозначает то, что у нас принято называть «бизнес-ланч» или подобный комплект. Обычно это набор из 2-3 блюд, который действует в определенные дни и часы и стоит дешевле (цена фиксирована), если бы вы заказывали всё это по отдельности. Это же значение может иметь заголовок "***Formule du jour***". Так  что будьте внимательны. Если вы попросите официанта принести именно «меню» он может понять вас не правильно, решить, что вами выбор уже сделан и начнет приносить еду (такое редко, но случается).

*La Carte de Vins* – это **винная карта**.

Есть еще и такой подвид «*Une dégustation*» – это **дегустация нескольких блюд**, или, например, сортов пива. Принесут вам всего помаленьку.

Французская еда может включать в себя многочисленные разделы. Они будут расположены в следующем порядке (в этом же порядке стоит их и употреблять):

* *un apéritif*  - **аперетив**. Это коктейль или небольшая порция крепкого алкоголя (виски, водка и т.д.), который французы принимают перед ужином. Считается, что аперетив дает аппетиту разыграться в полную силу.
* *un amuse-bouche или amuse-gueule* – **закуска**. Как бы сказали у нас, на один зубок.
* *une entrée* – это тоже **закуска**, но уже побольше. Сюда входят достаточно сытные блюда, но небольшими порциями. Например, здесь может оказаться луковый суп или салат.
* *le plat principal*  - **основное блюдо**. Обычно это рыба или мясо. Но у французов очень богатая гастрономическая фантазия, тут всё не предскажешь.
* *le Fromage* – [**сыр**](https://ohfrance.ru/node/55). Часто подается несколько сортов сыра. И не пугайтесь, если сыр отнесен к разряду десертов, тут так положено.
* *le dessert* - **десерты**
* *le café* - **кофе**
* *un digestif*  - **алкогольные напитки**, которые принимают после ужина, для хорошего пищеварения.

*Le plat du jour* – это **специальное предложение на сегодняшний день**. Что именно подается, вы можете уточнить у официанта.  
*Gratuit* и означает «**бесплатно**». Это относится чаще всего к воде и хлебу.