МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

внеклассного мероприятия

**Кулинарный поединок**

**Пояснительная записка**

«Классный час есть форма прямого общения воспитателя со своими воспитанниками», В техникуме классный час - это форма воспитательной работы куратора, при которой обучающиеся принимают участие в специально организованной деятельности, способствующей формированию у них системы отношений к окружающему миру.

Функции классного часа: просветительная, ориентирующая, направляющая, формирующая.

Проведение классного часа со студентами 1 (первого) курса  по теме «Кулинарный поединок» является актуальным, так как на этом этапе обучения всех первокурсников тревожит вопрос правильного выбора профессии, ее значимость в будущем.

Молодость - это путь в будущее, который выбирает сам человек. Выбор будущего, его планирование - это характерная черта молодого возраста. Необходимо оказать консультативную помощь студенту, помочь в решении проблем, которые могут возникнуть у него в ближайшем будущем. Данное мероприятие будет способствовать привитию "любви" к профессии, формировать и развивать положительные установки на будущее.

Классный час проводится в форме лекции и в интеллектуальной игровой форме, что делает мероприятие динамичным и живым. Он содержит исторические моменты, угадывание блюд, поговорок и пословиц на кулинарные темы, кулинарный юмор.

Данная методическая разработка может быть рекомендована кураторам групп обучающихся по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Поварское и кондитерское дело»

**Тема классного часа:** «Кулинарный поединок»

**Форма проведения:** игра.

**Цель:** способствовать формированию профессионально-важных личностных качеств будущего специалиста сферы общественного питания.

**Задачи:**

* ознакомление студентов с историей профессии;
* привитие интереса к избранной профессии;
* развитие творческой деятельности студентов, соотносимой с общим контекстом его будущей профессиональной деятельности.

Содержание работы направлено на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 7.5 | Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий |
| ПК 7.7 | Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса |
| ПК 7.13 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 7.14 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |

**Место проведения**: учебный кабинет

**Продолжительность:** 1 час

**Состав участников**: студенты 1 и 2 курсов

**Форма проведения:** интеллектуальный поединок.

**Кто проводит:** преподаватели спецдисциплин

**Оснащение урока:**

* производственные столы - 2 шт
* посуда, инвентарь и инструменты - 2 комплекта
* набор продуктов для приготовления салата, щей - 2 комплекта
* конверты с натуральными продуктами– заданиями (собери схему супа овощного, крестьянского)
* вопросы к конкурсам
* салфетки- 6 штук

**Ход мероприятия**

Земля и потому еще щедра.

Что в мире существуют повара.

Благословенны их простые судьбы.

А руки как помыслы чисты.

Профессия у них - добра по сути.

Злой человек не станет у плиты.

Р.Рождественский

I. Вступительное слово куратора. (Слайд1)

Добрый день, дорогие студенты, уважаемое жюри, гости! Сегодня мы с вами собрались на «Кулинарный поединок», чтобы повеселиться, отдохнуть, узнать что-то новенькое. У всех присутствующих ребят будет возможность, отвечая на вопросы, блеснуть полученными знаниями по спецпредметам.

*Ведущий 1.*

Добрый день всем собравшимся в зале. Наш классный час я хочу начать с притчи, которая называется «Почему ученик вернулся».

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

- Учитель - нужнее всего. Без образования прогресс остановится.

- Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, - заявил второй философ.

- Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, - воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

- Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.

- Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело - не искусство. Иди, готовь обед, - рассердился хозяин.

Ученик молча вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ - хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: «Поварское дело - не ремесло, а искусство ». (слайд 3)

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

- Поварское дело - не ремесло, а искусство, — говорил хозяин после обеда.

*Ведущий 2.*

1. Хороший повар - как художник,

С палитрой фруктов, крема, роз.

Творит роскошество пирожных,

Знаток рецептов, вкусов, доз.

2. Он музыкант - хороший повар!

Создать из гаммы вкусовой

Концерт - на это, право слово,

Способен повар лишь большой.

3. Хрустящей корочки ваятель,

Жонглер, артист, колдун, нюхач,

Магистр-естествоиспытатель,

Великий фокусник, трюкач...

4. В поэзии кудесник слова

Кратчайший знает к Музе путь.

И как поэт, хороший повар

Откроет нам, в чем соль и суть.

5. Как Кутюрье диктует моду,

Так повар, напустив туман,

Во вкусах делает погоду,

Ас кухни, истинный гурман.

6. А для голодного народа

В горячих белых облаках

Чревоугодию в угоду

Вершит обилье и размах.

Сегодня борьбу команд оценивает компетентное жюри:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Поприветствуем жюри и попросим их не судить слишком строго.

Итак, начинаем!

Команды, представьтесь, пожалуйста, и назовите своих капитанов.*(Слайд 2-3)*

**Первый тур «Конкурс «Отбрось лишнее»** *(Слайд 4-15)*

Пока жюри оценивает работы, предлагаю перейти к следующему конкурсу, который называется «Отбрось лишнее». Команды готовы? Обсуждение должно идти сообща, но ответ даёт капитан команды.

За каждый правильный ответ команды получает 1 балл, а за неправильный – 1 балл будет снят.

В этом конкурсе участники должны определить лишнее из названных слов или словосочетаний и объяснить, почему принято именно это решение.

Например:

*Осётр, севрюга, сёмга, белуга /Ответ: сёмга относится к семейству лососевых, остальные рыбы – осетровые/ (Слайд 5)*

Итак, вот задания конкурса (вопросы задаются поочерёдно для каждой команды):

*Абрикос, лимон, вишня, слива /ОТВЕТ: Лимон относится к цитрусовым плодам, остальные к косточковым/ (Слайд 6)*

*Биточки, котлеты, шницель, зразы, тельное /ОТВЕТ: Тельное готовят из рыбной котлетной массы, все остальное из мясной котлетной массы/ (Слайд 7)*

*Ленинградский, домашний, украинский /ОТВЕТ: Украинский – это название борща, остальные –* рассольники/(Слайд 8)

*Тельное, рулет, биточки, зразы. /ОТВЕТ: Зразы, тельное, рулет готовят с фаршами, биточки нет/ (Слайд 9)*

*Картофель, свекла, морковь, сельдерей (корень), петрушка (корень) /ОТВЕТ: Картофель – клубнеплод, остальные - корнеплоды/(Слайд 10)*

*Картофелечистка, мясорубка, мясорыхлитель, рыбоочиститель /ОТВЕТ: Картофелечистка – в овощном цехе, остальные – в мясо-рыбном цехе/ (Слайд 11)*

*Костный, мясокостный, грибной, рыбный /ОТВЕТ: Грибной – отвар, остальные – бульоны/ (Слайд 12)*

*Пароконвектомат, тестомесильная машина, картофелечистка, мясорубка /ОТВЕТ: Пароконвектомат – тепловое оборудование, остальное – механическое/ (Слайд 15)*

**Историческая справка-«История колпака»** *(Слайд 16)*

*Ведущий 1.*

Ода поварам

Земля еще и потому щедра,  
Что в мире существуют повара! …  
Благословенны их простые судьбы,  
А руки, будто помыслы чисты.  
Профессия у них добра по сути:  
Злой человек не встанет у плиты.

Ведь, если где-то существует Бог,  
Его я вижу у плиты великой, -  
Распаренного, с черпаком в руке.  
С загадочною, доброю улыбкой.  
И — непременно – В белом колпаке!...

Задумывались ли вы когда-нибудь, когда и откуда взялся поварской колпак?

Этот символ верховной кухонной власти носили и монархи, и монахи, и "короли поваров", и рядовые сотрудники - ради гигиены.

Есть ли более известный атрибут поварской профессии, чем колпак? Белый китель носят и доктора, а фартук или передник — официанты, буфетчицы и даже посудомойки. Скалка и поварешка могут оказаться в руках у любой домохозяйки. Но, видя человека в высокой белой шапке с пышным завершением в складочку, мы сразу понимаем – это повар.

*Ведущий 2.*История поварского колпака, по некоторым данным, насчитывает... несколько тысяч лет!

Рассказывают, что Генрих 8, обнаружив однажды в своей тарелке волос, попросту приказал снести с плеч владельца предположительный источник загрязнения. После чего сотрудники кухни при дворе Тюдоров как-то сразу пришли к выводу, что им срочно необходимы специальные головные уборы.

Следующая байка повествует о том, что в 1727 году другой английский король, Георг II, увидел у себя в супе самую настоящую вошь! Можете себе представить, что тут было, что было!.. в общем, закончился скандал тем, что весь кухонный персонал для начала побрили налысо, а потом обязали носить головные уборы.

А вот в старину, представьте себе, считалось, что фасоны колпаков шеф поваров указывают на характер человека! Высокий и особо пышный колпак со сдвинутым назад завершением носил резкий и властный шеф-повар, а верхушка набекрень выдавала даже тирана и самодура. Непропорционально высокая поварская шапка на низеньком владельце подсказывала остальным, что перед ними выскочка и интриган.

Говорят, что во времена Карема, величайшего реформатора в области кулинарии поварской колпак имел сто складочек, и это символизировало 100 возможных способов приготовления яйца.

**Второй тур «Конкурс «Вопросный винегрет»** *(Слайд 17)*

А мы переходим к следующему конкурсу, который называется «Вопросный винегрет».

Командам по очереди предлагают ответить на видео**- вопросы**. Жюри оценивает конкурс по 5-бальной системе, учитывая находчивость и юмор.

**Третий тур «Конкурс «Овощной переполох»** *(Слайд 18)*

Пока жюри подсчитывает итоги конкурса, от каждой команды вызываю к рабочим столам по два представителя для следующего конкурса, который мы назвали «Овощной переполох».

В чём заключена суть конкурса? От команд приглашаются по 2 человека, получают набор овощей, посуду. Их задание заключается в том, чтобы нарезать овощи для щей за 7 мин.

А остальные 3 участника получают конверты с натуральными продуктами, где необходимо выбрать необходимые продукты для приготовления данного супа, и рассказать технологию приготовления.

А я хочу обратиться к зрителям и поведать вам, что кулинарное искусство близко не только поварам и технологам, но и не раз привлекало к себе внимание учёных, музыкантов, поэтов. Философ Жан Жак Руссо, замечательный музыкант Россини, писатель Н.В. Гоголь – все они были знатоками кулинарии. Как же вкусно о еде писали: А.П. Чехов, Твардовский, Александр Дюма, А.С. Пушкин!

«О, царство кухни!

Кто не восхвалял твой синий чад

Над жарящим мясом,

Твой лёгкий пар

Над супом золотым!»

**Четвертый тур «Культура так и прёт!»** *(Слайд 19-20)*

Пока команды занимаются, объявляю конкурс для зрителей под названием «Культура так и прёт!»

Предлагаю одну половину зала закрепить за командой \_\_\_, другую за командой \_\_\_. Ваши правильные ответы принесут командам дополнительные баллы.

Как используется полотняная салфетка? */её кладут на колени/*

Без чего не испечь хлеб?*/без корки/*

Как едят хлеб: кусают от целого ломтика или отламывают небольшими

кусочками и кладут в рот?*/отламывают небольшими кусочками и кладут в рот/*

Что делать с косточками, когда вы едите ягоды или компот?*/косточки от ягод подхватывают ложечкой, а из ложечки кладут в тарелку/*

Чем чистят мандарин?*/рукой/*

Как берут с общего стола хлеб*? /руками/*

Чем чистят апельсин?/*ножом/*

Что не войдёт в самую большую кастрюлю*?/крышка/*

Какой кисломолочный продукт народы Северного Кавказа

называют напитком здоровья, даром небес?/*кефир/*

В поле родился,

На заводе растился,

На столе растворился*. /сахар/*

Оно трясётся на столе,

И называется*…/желе/*

Ей набили мясом рот,

И она его жуёт,

Жуёт, жуёт, а не глотает –

Всё в тарелку отправляет*. /мясорубка/*

Скажи, кто так вкусно

Готовит щи капустные,

Пахучие котлеты,

Салаты, винегреты?*/повар/*

Сладок, нежен и воздушен.

Он порою всем нам нужен.

Ни одно ведь торжество

Не проходит без него*. /торт/*

В день весёлых именин

Выпекают хлеб один,

И поют все: «Выбирай,

Кого любишь…»*/каравай/*

Ну-ка, в горсть её схвати –

Не удержится в горсти*. /вода/*

**Пятый тур «Конкурс вопросов»** (Слайд 21)

Объявляю конкурс вопросов, которые требуют от вас знаний по спец. предметам.

Я по очереди каждой команде задаю вопрос, а жюри за каждый правильный ответ добавляет командам по баллу.

*Из какого злака получают перловую крупу? /ячмень/*

*Как называется бумажная обёртка для косточки котлеты по-киевски? /папильотка/*

*Что значит «оттянуть» бульон? /осветлить/*

*И торт, и император. /Наполеон/*

*Распорядитель зала, начальник официантов. /метрдотель/*

*Перечень блюд. /меню/*

*Маис по-другому. /кукуруза/*

*Наука о чистоте. /гигиена/*

*Органические вещества различного состава, необходимые для жизнедеятельности человека. /витамины/*

*Мягкая скамья, род дивана, бутерброд. /канапе/*

*Старинное холодное суповое блюдо на квасе со шпинатом и щавелем. /ботвинья/*

*Какую форму имеет п/ф зразы? /кирпичик с закруглёнными краями/*

*Для чего перед едой употребляют аперитив? /для возбуждения аппетита/*

*Вкусная передача. /«Смак»/*

*Основной нормативный документ на ПОП. /Сборник рецептур/*

*У Пушкина есть такое блюдо «с пармезаном макарони». Что это за блюдо? /макароны с сыром/*

*Что нужно сделать, чтобы свёкла при варке не потеряла свой цвет? /в воду добавить немного уксуса/*

*Назовите основное классическое русское национальное горячее суповое блюдо. /щи/*

*Что такое фондант? /готовая помада/*

*Автор «Кулинарной книги лентяйки». /Дарья Донцова/*

*Что такое «фюме»? /крепкий мясной или рыбный бульон, уваренный до 1/10 первоначального объёма/*

*Для придания окончательного вкуса и для торжественного кулинарно-декоративного эффекта некоторые блюда фламбируют. Что это значит? /обливают небольшим количеством спирта или коньяка и поджигают/*

*Чем отличается уха от рыбного супа? /в уху идёт только скежепойманная рыба/*

*Что нужно сделать, чтобы яйцо при варке не лопнуло? /добавить в воду соль/*

*И шоколадные конфеты, и название грибов. /трюфель/*

*Земляная груша. /топинамбур/*

*Для чего используют сироп тиражный? /для глазирования пряников/*

*Национальный грузинский суп. /харчо/*

*Назовите автора «Большой энциклопедии кулинарного искусства», непревзойдённого специалиста в области теории, истории и практики кулинарного искусства. /Вильям Васильевич Похлёбкин/*

*Что можно приготовить, но нельзя съесть? /уроки/*

*Вяленый виноград. /изюм/*

*Что такое кулебяка? /закрытый пирог с несладкой начинкой/*

*Как почистить лук, чтобы не текли слёзы? /подержать нож под струёй холодной воды/*

**Шестой тур «Конкурс по приготовлению бутербродов»** *(Слайд 22)*

Следующий конкурс по приготовлению оригинальных бутербродов. Он предполагает проверку ваших практических умений и навыков. От команд приглашаются по 2 участника. Им необходимо приготовить бутерброд из предложенных продуктов. Остальные 3 участника должны сложить 3 салфетки как можно оригинальнее.

У команд готовы бутерброды, представляем их на суд жюри.

Пока жюри подводит итоги, объявляем музыкальную паузу!

/**Музыкальная пауза\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

**Седьмой тур «Знакомые блюда»** *(Слайд 23)*

*Ведущий 1.*Казалось бы, профессия повар знакома всем. Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это уже искусство, которому следует долго и упорно учиться.

*Ведущий 2.* Многие, наверное, из вас думают: «Да, зачем учиться на повара? Открыл книгу, прочитал рецепт и давай, готовить». Конечно, существуют книги о кулинарии, в ко​торых описано, как надо варить, жарить, печь, указаны точная дозировка продуктов, десятки и сотни раз проверенные и продуманные рецепты. И все-таки в работе по​вара всегда есть место выдумке, фантазии, изобретательности.

Казалось бы, такие знакомые с детства блюда, и есть совершенно новые, которые нас окружают, а что мы знаем о них?

**Вам предлагается отгадать блюда, изображенные на слайдах:**

*Ведущий 1.***Салат « Оливье».**

Салат изобрел в 60-е годы XIX века повар-француз Люсьен Оливье - владелец трактира «Эрмитаж», который в те времена находился на Трубной площади. По всем статьям это был не трактир, а самый высокоразрядный ресторан. Главной достопримечательностью ​ эрмитажной кухни сразу же стал салат «Оливье». Способ приготовления ​ салата Люсьен Оливье держал в тайне, и с его смертью секрет рецепта считался утерянным. Тем не менее, основные ингредиенты были известны, и в 1904 году рецептура приготовления салата была воспроизведена.

*Ведущий 2.* **Котлеты « Пожарские»**

Блюдо с самой бурной историей. Это пожарские котлеты. Они готовятся из курятины, но в них обязательно вставляется говяжья косточка. Именно так пытался обмануть императора Николая I трактирщик из небольшого городка Осташкова. Карета императора сломалась напротив трактира. Их Величество пожелал котлеты из телятины, но - увы! - ее у трактирщика не было. Так вот, жена трактирщика и сделала котлетки из курочки, и они так понравились Николаю, что он велел назвать их по фамилии этой дамы — Пожарскими - и подавать всегда.

*Ведущий 1.* **Блюдо «Бефстроганов»**

В переводе с французского «Бефстроганов» означает «говядина по-строгановски». Автор блюда - шеф-повар русского дипломата, графа П.А. Строганова (1772-1817). Свой рецепт талантливый повар представил на кулинарном конкурсе в 1890 году в СанктПетербурге и получил призовое место. А придуманное им блюдо, как настоящий дипломат, пришлось по нраву гурманам всего мира.

*Ведущий 2.* **Каша « Гурьевская»**

Однажды графа Гурьева пригласил обедать к себе в имение отставной майор Оренбургского драгунского полка Юрисовский. На десерт была подана очень красиво оформленная и вкусная каша. Попробовав ее, граф был настолько удивлен и растроган, что велел позвать повара в столовую и, когда тот явился, расцеловал его. Такой вкусной каши министр еще никогда не ел, хотя и слыл большим гурманом. Завязался торг, и вскоре граф купил крепостного повара и изобретателя каши Захара Кузьмина с семьей. Кого только не угощал Гурьев удивительной кашей, и всегда она вызывала у гостей неподдельное восхищение.

*Ведущий 1*. **Пицца « Маргарита»**

Из Неаполя началось шествие пиццы по миру, а в частности самой популярной пиццы «Маргарита». Как-то в день рождения королевы, жены итальянского короля Умберто Первого, пиццайло Рафаэле Эспозито подал ко столу королевы свое кулинарное изобретение. Это была пицца, в состав которой входили помидоры, сыр «моцарелла» и базилик. Цвет этого шедевра очень напоминал итальянский флаг: красный, белый, зеленый. Королеве пицца пришлась по душе и впоследствии она была названа ее именем - Маргарита.

*Ведущий 2.***Компот**.

Компот – это любимый напиток с детства, который одно время был ключевым завершающим блюдом каждой трапезы. Нередко говорили именно так: «Первое, второе, третье и компот!». Само слово пришло к нам из французского лексикона, а до этого фруктовый отвар назывался просто взвар или узвар. Считался этот напиток праздничным и часто подавался к рождественскому столу, а известен в России он был ещё с 18 века. На своей родине, во Франции, он появился гораздо раньше в виде фруктовых пюре.

    Перекочевав на российские столы, компот сразу полюбился простым людям и стал одним из ключевых блюд во время трапезы. Преимущество данного напитка заключалось ещё и в том, что готовить его можно было, как с использованием сахара, так и без него, сохраняя максимум полезных качеств используемого сырья, его вкус и аромат. В то же время для заготовки компота можно было использовать не только фрукты и ягоды, но даже овощи, а для повышения его питательности некоторые крупы.

*Ведущий 1.***Блины.**

Принято считать, что блины - чисто русское блюдо, и об этом свидетельствует многовековая традиция изготовления и употребления лакомства во всех его видах. Действительно, на Руси они укоренились давно и надолго. Хотя, еще в 4 веке до нашей эры египтяне изготавливали кислые лепешки, своего рода блины. История происхождения данного блюда уходит в глубину веков.

О том, как появилось столь вкусное блюдо, сложено много легенд, одна из которых гласит, что овсяный кисель, забытый в печи, поджарился и подрумянился. После снятия пробы, все решили, что это вкусно. Так и появились блины.

*Ведущий 2.***Голубцы.**

Впервые блюдо упоминается в еврейской национальной кухне порядка 2000 лет до Н.Э., откуда, как считается, рецепт распространился сначала на страны юго-восточной Европы (включая Балканы), а позже дошёл до всей Европы и Азии. Тем не менее, терминология голубцов варьирует от одного региона к другому: в Англии их называют «роллами из капусты по-китайски», во Франции — «капустными сигарами», в Испании — «фаршированной капустой», в Германии — «колбасой в капусте» или «капустными колбасками».

Среди восточных славян считается, что название «голубцы» появилось сравнительно недавно под влиянием французской кухни, модной во второй половине XIX века, где подавались жареные целиком голуби. Блюдо в России так и называлось «голуби», приблизительно в то же время стали подавать «ложных голубей» из мясного фарша, завёрнутого в капустные листья.

*Ведущий 1.***Картофель Фри.**

В 1840 году, картофель фри впервые появился в Париже. К сожалению, мы не знаем, имя гениального шеф-повара, который первым нарезал картофель на [длинные](https://www.google.com/url?q=http://www.ruavtor.ru/interesnye-fakty/02-kakaya-samaya-dlinnaya-ulica-v-mire-yang-strit-ili-pan-american-shosse-030412.html&sa=D&ust=1582710225367000) и тонкие брусочки и обжарил их в кипящем масле.  Блюдо стало сразу же популярно – разносчики успешно продавали его на улицах Парижа как быструю закуску.

*Ведущий 2.* **Торт «Наполеон»**

Считается, что десерт впервые приготовили придворные кондитеры Николая II для приема в честь столетней годовщины победы в Отечественной войне 1812 года. Торт, по форме напоминающий двууголку, состоял всего из двух основных компонентов: заварного крема и коржей из бездрожжевого слоеного теста. На приеме, конечно же, заметили, что торт похож на головной убор Бонапарта, поэтому десерт мгновенно окрестили «Наполеоном».

Предоставляется слово жюри. Оценивается конкурс «Приготовление бутерброда» и подводится общий итог нашего сегодняшнего «Кулинарного поединка».

Объявление и награждение победителей.

**Используемые источники:**

1. [http://ww.stihi.ru/20 i 0/03/12/7999](http://ww.stihi.ru/20%20i%200/03/12/7999)

2. http://festival. 1 september.ru/

3. <http://gpls.shkola-online.ua/istorii-professii.html>

4. В.В. Похлебкин. Кулинарный словарь. М., Центрполиграф. 1997 г.

5.В.В. Похлебкин. История важнейших пищевых продуктов. М., Центрполиграф. 1997 г.

*Приложение №1*

Оценочный лист

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название конкурсов** | **Команда**  **« 1 »** | **Команда**  **« 2 »** |
| Первый тур «Конкурс «Отбрось лишнее» |  |  |
| Второй тур «Конкурс «Вопросный винегрет» |  |  |
| Третий тур «Конкурс «Овощной переполох» |  |  |
| Четвертый тур «Культура так и прёт!» |  |  |
| Пятый тур «Конкурс вопросов» |  |  |
| Шестой тур «Конкурс по приготовлению бутербродов» |  |  |
| Седьмой тур «Знакомые блюда» |  |  |
| **Итого** |  |  |