**Веб-квест тему «Французская кухня»**

Автор: **Семенычева Екатерина Александровна**, учитель иностранных языков МОУ Туношёнская средняя школа имени Героя России Селезнёва А. А.

Тема проекта: «La cuisine française»

Класс: 8

Цель: Планируется, что к концу работы учащиеся выполнят проблемное задание ( приготовят блюдо и расскажут про него)

Аспекты:

1)Учебный

-активизировать лексику по теме «Французская кухня»;

-развивать монологическую и диалогическую речь по теме;

2)Развивающий

-развивать: память, логическое и критическое мышление, способность к сопоставлению, анализу и синтезу

3) Воспитательный

-воспитывать культуру общения и любовь к традициям другой страны.

**1 этап. Разработка проектного задания**

 - *выбор темы*

Учитель направляет учеников, задает вопросы, чтобы определиться с темой проекта.

Qu'est-ce que vous savez de la culture française de la nourriture ?Savez-vous ce que les Français mangent? Quelles boissons préfèrent les Français ? Voulez-vous en savoir plus?

После определения темы проекта, ученики и учитель обговаривают сроки выполнения данной работы( 1 месяц)

*-выделение подтем*

Ученикам нужно представить что, они работают в самых лучших ресторанах и кафе Франции и приготовить одно блюдо

* Группа, которая готовит омлет: «Omelette au fromage»

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Omelette> ( немного информации о салате, что ходит в его состав и какие могут быть вариации ингредиентов)

<https://www.lafourchette.com/restaurant/les-deux-magots/39737> ( кафе «Les Deux Magots и его фирменное блюдо на завтрак -Omelette au fromage)

<http://www.cuisineaz.com/recettes/omelette-au-fromage-35407.aspx> (список ингредиентов, которые французы добавляют в этот омлет и пошаговое приготовление)

<http://www.cuisineaz.com/recettes/recherche_v2.aspx?recherche=omelette-fromage> (видео приготовления омлета с объяснениями)

Qu'est-ce que c'est l'omelette ? Quels sont les ingrédients de ce plat?

Dans quel restaurant peut-on manger ce plat ?

Combien d'étapes y-a-t-il pour préparer ce plat ? Quelles sont ces étapes ?

* Группа, которая готовит салат «Нисуаз»: «salade niçoise»

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Salade\_niçoise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Salade_ni%C3%A7oise) ( немного информации о салате: его происхождении и ингредиентах)

<https://www.jaimemonpatrimoine.fr/article/recette/la-vraie-salade-nicoise-dhenri-cagnoli-du-restaurant-lescalinada-nice> ( ресторан « Escalinada» в Нице и его фирменное блюдо салат « Нисуаз»

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/306900-salade-nicoise> ( список ингредиентов, которые французы добавляют в этот салат и пошаговое приготовление)

<http://www.750g.com/recettes_salade_nicoise.htm> (видео приготовления салата с объяснениями)

Qu'est-ce que c'est la salade niçoise ? Quels sont les ingrédients de ce plat?

Dans quel restaurant peut-on manger ce plat ?

Y-a-t-il une recette simple pour préparer ce plat ?

Combien d'étapes y-a-t-il pour préparer ce plat ? Quelles sont ces étapes ?

* Группа, которая готовит тыквенный суп: «soupe au potiron»

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Soupe_de_potiron> (немного информации о тыквенном супе)

<http://www.the-village.ru/village/food/new-place/138221-novoe-mesto-patrice-jerome> ([Ресторан Jerome & Patrice](https://www.google.ru/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&ved=0ahUKEwiuh7O0taHTAhWrHpoKHZytDTAQFgg5MAU&url=http%3A%2F%2Fwww.the-village.ru%2Fvillage%2Ffood%2Fnew-place%2F138221-novoe-mesto-patrice-jerome&usg=AFQjCNFQsmrYsCJwJ--yXmR_VLLQFUsE3w&bvm=bv.152180690,d.bGs) и его фирменное блюдо –тыквенный суп)

<http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Recettes-de-cuisine/Soupe-au-potiron-1842402> (список ингредиентов, которые французы добавляют в этот суп и пошаговое приготовление)

<http://www.podcastfrancaisfacile.com/podcast/soupe-potiron.html>( аудиозапись приготовления супа с объяснениями)

Qu'est-ce que c'est l'omelette ? Quels sont les ingrédients de ce plat?

Dans quel restaurant peut-on manger ce plat ?

Combien d'étapes y-a-t-il pour préparer ce plat ? Quelles sont ces étapes ?

Comment doit-on couper l’oignon ?. Que faut-il faire quand le potiron est devenu orange foncé ?Quand passe-t-on la préparation au mixer ? Que peut-on ajouter au moment de servir ?

Проект будет проходить в виде кулинарного поединка, где группа учеников должна представить французское блюдо и небольшую презентацию.

**2 этап. Разработка проекта.**

Роль учителя - наблюдательная, учащиеся в основном работают самостоятельно, отбирают материал и наглядные пособия.

**3 этап. Оформление результатов.**

Роль учителя – обучающая и координирующая , ученики приходят к учителю в определённое время , чтобы показать отобранный материал (встречи-консультации, с указанием на ошибки) .

**4 этап. Защита**

Учитель для оценивания кулинарного поединка зовёт «независимых экспертов» (учеников параллельных классов). Этот поединок будет проходить в кабинете технологии (ученикам будет помогать преподаватель технологии).За день до представления работ ученики готовят свои блюда.

Во время кулинарного поединка учащиеся должны будут соревноваться в приготовлении французских блюд, а именно рассказ о пошаговом приготовлении . Оценивается:

1)Общение на языке во время процесса (они должны пошагово говорить ,что они делают )

2)Само блюдо, его внешний вид и вкусовые качества.

3)Умение держать себя на публике.

4)Грамотность.

5)Умение отвечать на вопросы.