

**«МАСТЕР–КЛАСС ПО КУЛИНАРИИ»
ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН ЗАНЯТИЙ НА ГОД**

Название МК	Цель проведения	Дата	Конечный результат
1.Итальянская кухня «Искусство свертывания салфеток».	1.Познакомиться с историей свёртывания салфеток. 2. Демонстрация вариантов свёртывания салфеток. 3. Отработать умения по различным вариантам свёртыванию салфеток. 4. Контроль, коррекция. 5. Анализ.	Ноябрь 2016	Умения свёртывать салфетки различными способами участниками мастер-класса
2.Французская кухня «Ах, эти эклеры».	1.Знакомство с историей французской кухни. 2. Отработка умений приготовления заварного теста. 3.Показ способов отсаживания заварного теста. 4.Демонстрация способов оформления эклеров. 5.Отработка умений в оформлении эклеров. 6.Дегустация. 7.Контроль, коррекция, анализ.	Декабрь 2016	Умения готовить заварное тесто и изделия из него и способы оформления.
3.Корейская кухня «Острые салатики».	1.Знакомство с историей корейской кухни. 2. Отработка умений по приготовлению салатов корейской кухни. 3.Показ способов заправки и оформления салатов. 4.Отработка умений в оформлении салатов эклеров. 6.Дегустация. 7.Контроль, коррекция, анализ.	Январь-февраль 2017	Умения готовить, заправлять и оформлять салаты корейской кухни участниками мастер-класса.