

<p>4.Испанская кухня «Паэлья – вчера, сегодня, завтра».</p>	<p>1.Знакомство с историей испанской кухни. 2. Отработка умений по приготовлению паэльи. 3.Показ способов приготовления паэльи. 4.Отработка умений в оформлении паэльи. 6.Дегустация. 7.Контроль, коррекция, анализ.</p>	<p>Март, апрель 2017</p>	<p>Умения готовить паэлью участниками мастер-класса.</p>
<p>5.Итальянская кухня «Традиции приготовления пиццы».</p>	<p>1.Знакомство с историей приготовления пиццы. 2. Отработка умений по приготовлению пиццы.. 3.Показ способов приготовления пиццы.. 4.Отработка умений в оформлении пиццы. 6.Дегустация. 7.Контроль, коррекция, анализ.</p>	<p>Май 2017</p>	<p>Умения готовить пиццы участниками мастер-класса.</p>

