



Министерство общего и профессионального образования Свердловской области

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

Многофункциональный центр прикладных квалификаций

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОГРАММ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора

ГАПОУ СО «КУТТС»

От 06.07.2020 г. № 333-09

## ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

(ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ)

по курсу «Европейская кухня»

для детей и взрослых

СОГЛАСОВАНО:

Пресс - Мед

(должность)

Наименование организации ООО «К-115»

Евросалон ИТ

(подпись)

(Ф.И.О.)

« 29 »

20 20 г.



г. Каменск-Уральский, 2020 г.



**Организация-разработчик:**

Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса» (ГАПОУ СО «КУТТС»).

**Разработчик:** Шалгина А.Ф., преподаватель высшей квалификационной категории.

Дополнительная образовательная программа «Европейская кухня» рассмотрена на заседании Цикловой методической комиссии преподавателей и мастеров ППКРС 19.01.17. «Повар, кондитер» рекомендована к утверждению, протокол № 11 от 15.06.2010.

Председатель ЦМК Стенина О.Н.



## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
1.1.	Общие сведения	4
1.2.	Общая характеристика дополнительной профессиональной программы	4
2.	Характеристика профессиональной деятельности	6
2.1.	Область профессиональной деятельности слушателя	
2.2.	Вид профессиональной деятельности:	
3.	Структура и содержание курса	7
3.1.	Учебный план курса	7
3.2.	Тематический план и содержание курса	8
3.3.	Календарный учебный график	12
4.	Фактическое ресурсное обеспечение	13
4.1	Кадровое обеспечение курса	13
4.2.	Материально – техническое оснащение кабинета	13
5.	Контроль и оценка результатов освоения курса	15

## **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Общие сведения**

Дополнительное образование обучающихся и взрослых направлено на формирование и развитие творческих способностей студентов и взрослых, удовлетворение индивидуальных потребностей, обучающихся (студентов и взрослых) в профессиональной сфере, а также на организацию их свободного времени. Дополнительное образование студентов обеспечивает их адаптацию к жизни в обществе, профессиональную ориентацию, а также выявление и поддержку студентов, проявивших выдающиеся способности.

Программа дополнительного образования по курсу «Европейская кухня» регламентирует цели, планируемые результаты, содержание образовательного процесса, оценку качества подготовки слушателей по данной программе и включает в себя: учебный план, тематический план и содержание курса, форму аттестации, оценочные материалы.

### **1.2 Общая характеристика дополнительной профессиональной программы**

Программа дополнительного образования по курсу «Европейская кухня» имеет практико – ориентированный характер, при обучении отрабатываются умения и навыки приготовления блюд Европейской кухни.

Для успешного усвоения модуля «Готовить и оформлять блюда Европейской кухни» студент должен:

- иметь представление о культурных традициях, связанных с питанием народов зарубежных стран («Питание как часть национальной культуры»);
- знать товароведные характеристики сырья и пищевых продуктов («Товароведение и продовольственных товаров»);
- иметь навыки технологических приемов и способов кулинарной обработки продуктов («Технология продукции общественного питания»);
- иметь опыт работы на персональном компьютере, а также уметь проводить поиск информации в Интернете («Информатика»).

**Программа рассчитана** на 50 часов практических занятий.

**Цель:**

подготовка квалифицированного специалиста, способного к эффективной работе по специальности на уровне мировых стандартов, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности.

**Результат** обучение видом деятельности «Готовить и оформлять блюда Европейской кухни».

После изучения слушатели будет иметь представление:

- о понятии «система питания» и основных типах питания, сложившихся в современном мире
- об основных факторах, формирующих национальную кухню

**знать:**

- отличительные особенности, характеризующие кухни народов Европы;
- ассортимент основных продуктов;
- ассортимент используемых пряностей, специй и приправ;
- способы кулинарной обработки продуктов;
- особенности режима питания;
- технологию приготовления традиционных блюд народов Европы.

Обучение по курсу заканчивается дифференцированным зачетом. Дифференцированный зачет выставляется руководителем. Основанием для выставления дифференцированного зачета является текущая успеваемость студентов, полнота и качество выполнения программы, личное наблюдение руководителя за работой слушателей, проявленный интерес к профессии, ответственность, активность, самостоятельность, инициативность и исполнительность

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2.1. Область профессиональной деятельности слушателя предприятия общественного питания, оформление блюд.

2.2. Вид профессиональной деятельности:, применение технологии приготовления блюд Европейской кухни, декорирование блюд

В результате освоения программы слушатель должен уметь:

- самостоятельно приготовить, оформить и подать национальные блюда Европейской кухни: французской, итальянской, испанской и т.д.;
- оценить органолептические показатели качества приготовленных блюд;
- составлять меню для национальной делегации из стран Европы.

## **3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСА**

### 3.1. Учебный план курса «Европейская кухня»

№ разделов и тем	Наименование разделов и тем	Количество часов						Сам. нагр. студ.
		Макс. нагр. студ.	Обязательная нагрузка				КР	
			Всего	Теор.	Практ.	Контр раб		
1.	Раздел 1. Приготовление салатов, холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни ;	5	5	1	4			
2.	Раздел 2. Приготовление супов Европейской кухни	5	5	1	4			
3.	Раздел 3. Приготовление пасты (Итальянская кухня)	5	5	1	4			
4.	Раздел 4- Приготовление горячих блюд Европейской кухни (каннелони, лазаньи, конгкильони и др);	5	5	1	4			
5	Раздел 5. Приготовление блюд Итальянской кухни (равиолей, тортеллини, ньокки и др.)	5	5	1	4			
6	Раздел 6 Приготовление блюд Итальянской кухни- ризотто	5	5	1	4			
7	Раздел 7 Приготовление мучных изделий из различных видов теста (Франция, Италия)	5	5	1	4			
8	<b>Раздел 8.</b> Приготовление кондитерских изделий итальянской , французской, испанской кухни.(мадлены, финансье и др.)	5	5	1	4			
9	<b>Раздел 9.</b> Приготовление Холодных и горячих десертов Европейской кухни	5	5	1	4			
10	<b>Раздел 10.</b> Дифференцированный зачет	5	5	5				
	<b>Итого по дисциплине</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>14</b>	<b>36</b>			

### 3. Тематический план и содержание курса

Наименование практических работ	Содержание	Объем часов	Уровень освоения
<p><b>Раздел 1. Приготовление салатов, холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни ;</b></p>	<p>1 Обсуждение особенностей холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни - Итальянской, французской кухни                  2 Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией:                  а) салат Капрезе;                  б) Салат из холодной пасты с песто и виноградом.;                  в) Панзанелла,;                  г) Жюльен из крабов, из птицы, из грибов                  д) гратен «Дофинуаз»                  е) рататуй                  3 Определение фактического выхода блюд                  4 Органолептическая оценка блюд</p>	5	3
<p><b>Раздел 2. Приготовление супов Европейской кухни.</b></p>	<p>1 Обсуждение особенностей приготовления супов Европейской кухни                  2 Самостоятельное приготовление супов в соответствии с рецептурой и технологией:                  а) луковый суп по-парижски;                  б) суп «Дюбарри»;                  в) Гаспаччо суп-коктейль ;                  г) суп «Минестроне»;                  д) суп-пюре по – милански                  е) сырный суп с горгонзоллой                  ж) суп чесночный с гренками                  и) Гаспаччо                  к) Суп-пюре из брокколи с кнелями из лосося                  л) Суп из морепродуктов                  3 Определение фактического выхода блюд                  4 Органолептическая оценка блюд</p>	5	3
<p><b>Раздел 3. Приготовление пасты (Итальянская кухня)</b></p>	<p>1 Обсуждение особенностей приготовления пасты итальянской кухни                  2 Самостоятельное приготовление пасты и блюд из нее в соответствии с рецептурой и технологией:                  а) фарфалле с лососем ;                  б) спагетти карбонара;                  в) тольятелле с белыми грибами;                  г) ред-хот чили паста</p>	5	3



	<p>е) пенне с грибами и ветчиной  ж) капеллини с рыбой и шпинатом.  3 Определение фактического выхода блюд  4 Органолептическая оценка блюд</p>		
<p><b>Раздел 4-</b> Приготовление горячих блюд Европейской кухни( каннелони, лазаньи, конгкильони и др);</p>	<p>1 Обсуждение особенностей приготовления горячих блюд итальянской кухни  2 Самостоятельное приготовление пасты и блюд из нее в соответствии с рецептурой и технологией:  а) лазанья «Болоньезе»;  б) лазанья аль-арабьята;  в) каннелони под томатным соусом с сыром;  г) конгкильоне с лососем под сливочно-ореховым соусом  е) картофельный гратен с лососем под медовой корочкой  ж) капеллини с рыбой и шпинатом  з) кордон-блю с картофелем в апельсиновой глазури..  3 Определение фактического выхода блюд  4 Органолептическая оценка блюд</p>	5	3
<p><b>Раздел 5.</b> Приготовление блюд Итальянской кухни (равиолей, тортеллини, ньокки и др.)</p>	<p>1 Обсуждение особенностей приготовления горячих блюд итальянской кухни  2 Самостоятельное приготовление блюд в соответствии с рецептурой и технологией:  а) Тортеллини с базиликом в томатном соусе  б) Тортеллини с лососем в сливочном соусе;  в) Равиоли с ветчиной и грибами  г) Равиоли с начинкой из сыра дор-блю и грибами  е) Жареные равиоли со сливами ж) капеллини с рыбой и шпинатом  з) Равиоли с сыром и шалфеем  и) Ньокки картофельные с соусом «Пармезан»..  3 Определение фактического выхода блюд  4 Органолептическая оценка блюд</p>	5	3
<p><b>Раздел 6</b>  Приготовление блюд Итальянской кухни- ризотто</p>	<p>1 Обсуждение особенностей приготовления горячих блюд итальянской кухни  2 Самостоятельное приготовление ризотто в соответствии с рецептурой и технологией:  а) Ризотто классический  б) Ризотто с белыми грибами , луком пореем и беконом  в) Равиоли с ветчиной и грибами</p>	5	3

	<p>г) Ризотто по-милански, сырное ризотто  е) Ризотто с морским коктейлем и соусом песто  ж) Ризотто с яблоками  з) Ризотто с лососем  и) Ризотто с креветками и цуккини  3 Определение фактического выхода блюд  4 Органолептическая оценка блюд</p>		
<p><b>Раздел 7</b>  Приготовление мучных изделий из различных видов теста (Франция, Италия)</p>	<p>1 Обсуждение особенностей приготовления мучных изделий из различных видов теста (французских, итальянских, испанских и др)  2 Самостоятельное приготовление ризотто в соответствии с рецептурой и технологией:  а) Французский сырный киш с луком пореем  б) Киш-лорен  в) Пицца «Маргарита», пицца со сладким перцем  г) Фокачча с картофелем  е) Французский пирог-паштет  ж) Блинчики «Сюзетт»  з) Сочный киш с лососем  и) Яблочный тарт-тотен  3 Определение фактического выхода блюд  4 Органолептическая оценка блюд</p>	5	3
<p><b>Раздел 8.</b>  Приготовление кондитерских изделий итальянской , французской, испанской кухни.(мадлены, финансье и др.)</p>	<p>1 Обсуждение особенностей приготовления кондитерских изделий из различных видов теста (французских, итальянских, испанских и др)  2 Самостоятельное приготовление ризотто в соответствии с рецептурой и технологией:  а) Финансье с кокосом с заварным кремом  б) Мадлен шоколадный  в) Финансье с кусочками шоколада с ягодным соусом  г) Шоколадные кексы с грушами  е) Мадлен медовый  ж) Мадлен кофейный с заварным кремом  з) Сочный киш с лососем  и) Пряное пирожное с мандаринами  л) пирожное с ореховым пралине  3 Определение фактического выхода блюд  4 Органолептическая оценка блюд</p>	5	3



<p>Раздел 9. Приготовление Холодных и горячих десертов Европейской кухни</p>	<p>1 Обсуждение особенностей приготовления холодных и горячих десертов (французских, итальянских, испанских и др)  2 Самостоятельное приготовление ризотто в соответствии с рецептурой и технологией:  а) Бланманже с ягодами  б) Шоколадный брауни с фисташками  в) Паннакота с ягодным соусом  г) Шоколадный фондан с ванильным мороженым  е) Сорбеты фруктовые (апельсиновый, из киви, ананаса, граната и др)  ж) Тирамиссу с ликером Бейлис  з) Флан из белого шоколада с малиновым соусом  и) Сабайон со свежими ягодами  к) Шоколадные кексы с грушами  л) Сорбет томатный с мятой и базиликом  3 Определение фактического выхода блюд  4 Органолептическая оценка блюд</p>	<p>5</p>	<p>3</p>
<p>Раздел 10. Дифференцированный зачет</p>	<p>1. Представление и защита презентации-отчета о блюдах Европейской кухни приготовленных во время прохождения курса.</p>	<p>5</p>	<p>3</p>

### 3.3 Календарный учебный график курса «Европейская кухня»

Программа курса рассчитана на 50 часов аудиторной нагрузки, из которых 9 часов теории, 36 час практические занятия, время на проведение итоговой аттестации в виде дифференцированного зачета по курсу 5 часов.

За одно учебное занятие слушатель отрабатывает определенные трудовые действия по приготовлению блюда. Учитывая технологический процесс приготовления блюд и специфику курса, одно занятие включает в себя один академический час теоретического обучения и четыре часа практического обучения. Таким образом, продолжительность одного занятия пять академических часов. В программу курса включено десять занятий, включительно зачетное занятие.

Занятия проводятся в течение всего календарного года, в зависимости от комплектования группы, заявок потребителей.

#### Календарный учебный график

	неделя									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Кол-во часов	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5



## 4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### 4.1 Кадровое обеспечение курса

Реализация дополнительной образовательной программы по курсу «Европейская кухня» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого курса.

Преподаватели повышают свою квалификацию в соответствующей предметной области раз в 3 года.

Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации составляет 100%. Преподаватели своевременно повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Уровень организации по подбору и расстановке кадров достаточный.

### 4.2. Материально – техническое оснащение кабинета

Реализация программы курса требует наличия учебного кабинета, лаборатория кулинарного производства.

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места;
- рабочее место преподавателя;
- доска,
- экран.

#### Технические средства обучения:

- компьютеры, объединенные в локальную сеть с широкополосным выходом в Интернет;
- мультимедийный проектор.

#### Оборудование, инвентарь, посуда лаборатории

конвекционная печь,

- ✓ микроволовая печь,
- ✓ электрическая плита с духовым шкафом,
- ✓ холодильник,
- ✓ эл. мясорубка, блендеры, миксеры,
- ✓ пароварка
- ✓ эл. гриль,
- ✓ лапшерезка
- ✓ термостат для 1 блюд

- ✓ рабочие столы
- ✓ шкафы для хранения посуды и инвентаря
- ✓ кастрюли, ковши, сковороды (в т.ч вок, гриль)
- ✓ порционные формы для запекания
- ✓ выемки, формы, венчики, лопатки, ножи
- ✓ тарелки для подачи

### **Информационное обеспечение обучения**

#### Основная литература

Журналы «Гастроном», «Шеф-кондитер», «Домашний очаг» (2011-14г)

Светлана Долгополова, Библиотека шеф-повара «Новые кулинарные технологии»,  
Ресторанные ведомости, Москва, 2005

Кулинарные шедевры народов мира «Итальянская кухня», «Французская кухня»,  
«Испанская кухня», «Медиасеть, Москва, 2010

100 лучших рецептов «Итальянская кухня», Астрель, Москва, 2011

Валентино Бонтемпи «Итальянская кухня», изд-во Эксмо, 2010

Пьетро Рангони «Ризотто, паста, вино», Астрель, Москва, 2011

#### Дополнительные источники:

Интернет ресурсы.

#### Средства обучения:

Презентации

Видео-уроки

## 5. Контроль и оценка результата освоения компетенций

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

№ п/п КТ	№ темы	Тип контроля	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Форма контроля	Методика контроля	Метод оценки результатов обучения
1	<p><b>Раздел 1.</b> Приготовление салатов, холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни ;</p>	ТК№1	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом годность продуктов необходимых для приготовления холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни ; ;</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд холодных блюд и горячих закусок;;</li> <li>– обрабатывать различными методами продукты необходимых для приготовления холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни;</li> <li>– нарезать и формовать нетрадиционные виды продуктов необходимых для приготовления холодных блюд</li> </ul>	Проверка выполнения практических заданий	Практическая	Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса организации и приготовления продуктов необходимых для приготовления холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни

			<p>и горячих закусок Европейской кухни</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество продуктов необходимых для приготовления холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления продуктов необходимых для приготовления холодных блюд и горячих закусок Европейской кухни;</li> </ul>			
2	<p><b>Раздел 2.</b> Приготовление супов Европейской кухни.</p>	ТК№2	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество продуктов необходимых для приготовления супов европейской кухни</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов Европейской кухни;</li> <li>– готовить и оформлять супы Европейской кухни</li> </ul>	<p>Проверка выполнения практических заданий</p>	<p>Практическая</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса приготовления супов Европейской кухни.</p>

3	<p><b>Раздел 3.</b> Приготовление пасты (Итальянская кухня)</p>	ТК№3	<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проверять органолептическим способом качество продуктов необходимых для приготовления пасты и соуса.</li> <li>– выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления пасты и соуса</li> <li>– использовать различные технологии приготовления и оформления основных видов пасты различных соусов в ассортименте;</li> <li>– оценивать качество готовых блюд;</li> </ul>	Проверка выполнения практических заданий	Практическая	Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса организации и приготовления пасты и соуса
4	<p><b>Раздел 4-</b> Приготовление горячих блюд Европейской кухни( каннелони, лазаньи, конгкильони и др);</p>		<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом продуктов необходимых для приготовления горячих блюд Европейской кухни.;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и горячих блюд Европейской кухни.;</li> <li>- производить обработку продуктов необходимых для приготовления горячих блюд Европейской кухни.;</li> <li>- производить приготовление и подготовку полуфабрикатов для горячих блюд Европейской кухни;</li> </ul>	Проверка выполнения практических заданий	Практическая	Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса организации и приготовления горячих блюд Европейской кухни



			<ul style="list-style-type: none"> <li>- готовить и оформлять горячие блюда Европейской кухни( каннелони, лазаньи, конгкильони и др)</li> <li>- оценивать качество готовых блюд</li> </ul>			
5	<p><b>Раздел 5</b> Приготовление горячих блюд Европейской кухни</p>		<p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество продуктов необходимых для приготовления блюд Итальянской кухни;</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд Итальянской кухни</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления равиолей, тортеллини, ньоков и др.</li> </ul>	<p>Проверка выполнения практических заданий</p>	<p>Практическая</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса организации и приготовления блюд Итальянской кухни.</p>
	<p><b>Раздел 6</b> Приготовление блюд Итальянской кухни- ризотто</p>		<p><b>-уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество риса для ризотто, гастрономических продуктов</li> <li>- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления ризотто;</li> <li>- использовать различные технологии приготовления и оформления ризотто</li> <li>- оценивать качество ризотто</li> <li>- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима;</li> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> </ul>	<p>Проверка выполнения практических заданий</p>	<p>Практическая</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса организации и приготовления ризотто.</p>

	<p>Раздел 7 Приготовление мучных изделий из различных видов теста (Франция, Италия)</p>	<p><b>Уметь:</b> -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -определять их соответствие технологическим требованиям к мучным изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления мучных изделий; -использовать различные технологии приготовления и оформления мучных изделий -оценивать качество готовых изделий.</p>	<p>Проверка выполнения практических заданий</p>	<p>Практическая</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса организации и приготовления мучных изделий из различных видов теста).</p>
	<p><b>Раздел 8.</b> Приготовление кондитерских изделий итальянской , французской, испанской кухни.(мадлены, финансье и др.)</p>	<p><b>Уметь:</b> -проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -определять их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; -выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления кондитерских изделий;</p>	<p>Проверка выполнения практических заданий</p>	<p>Практическая</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса организации и приготовления кондитерских изделий.</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий</li> <li>-оценивать качество готовых изделий.</li> </ul>			
	<p><b>Раздел 9.</b> Приготовление Холодных и горячих десертов Европейской кухни</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов;</li> <li>-определять их соответствие технологическим требованиям к десертам;</li> <li>-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>-использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих десертов</li> <li>-оценивать качество готовых десертов.</li> </ul>	<p>Проверка выполнения практических заданий</p>	<p>Практическая</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за выполнением технологического процесса организации и приготовления холодных и горячих десертов Европейской кухни.</p>
	<p><b>Раздел 10.</b> Дифференцированный зачет</p>		<p>Создать презентацию по теме «Европейская кухня»</p>	<p>Проверка выполнения задания-презентационных</p>	<p>Теоретический</p>	