

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Методическая разработка урока

по теме

«СОВРЕМЕННЫЕ ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ И ТЕХНИКА ДЕКОРИРОВАНИЯ ТАРЕЛОК ДЛЯ ДЕСЕРТОВ»

участника областного конкурса

«Педагогический работник года в системе профессионального образования
Ростовской области»

в номинации «Преподаватель года в системе профессионального образования
(предметы профессиональной подготовки)» в 2016г.

Баскаковой Татьяны Васильевны

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ростов – на – Дону

2016 г.

Технологическая карта конструирования урока

Автор – разработчик	Баскакова Татьяна Васильевна , преподаватель высшей квалификационной категории
Тема программы	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК 05.01 Технология приготовления холодных и горячих десертов
Тема урока	Современные варианты оформления и техника декорирования тарелок для десертов
Цели урока:	
обучающая	способствовать созданию условий для освоения знаний по компетенциям ПК 5.1, ПК 5.2
развивающая	способствовать созданию условий для развития профессиональных интересов; способностей применять полученные знания на практике, умений работать в команде, самостоятельно принимать решения, анализировать, сравнивать, производить самооценку результатов
воспитательная	способствовать созданию условий для воспитания чувства ответственности за результат своего труда, способности к самокритике, к взаимовыручке
Методическая цель урока	Реализация технологии проблемного обучения, направленная на активизацию и развитие продуктивного мышления, стимулирования познавательных мотивов и творческих способностей для обеспечения связи теории с практикой.
Тип урока	Сообщения новых знаний
Вид урока	Ролевая игра
Методы	Информационно-иллюстративный, видеометод, использования ИКТ, моделирования производственных ситуаций, проблемный
Межпредметные связи	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – темы: «Технологический процесс приготовления холодных соусов», «Технологическое оборудования холодного цеха». МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий – темы: «Технология приготовления отделочных полуфабрикатов», «Оборудование кондитерского цеха».
Дидактический материал	Рабочая тетрадь
Материально-техническое оснащение	Средства ИКТ: ноутбук, доска интерактивная, мультимедийный проектор, электронная презентация, документ Excel. Оборудование, инвентарь, посуда: тарелки задекорированные, тарелки белые рабочие, кисти кондитерские, корнетики с глазурью, глазурь, чайные ложки, подносы, деревянные шпажки, салфетки.
Аппаратное программное обеспечение	Excel, PourPoint, KMPlacer
Используемые источники	Украсить блюдо для десерта как профессионал!- http://moya-svetelka.livejournal.com/85805.html Оформления и техника декорирования сложных десертов. - http://foodteor.ru/lektsii-po-distipline-obshchestvennoe-pitanie/12-organizacija-processa-prigotovlenija-i-2/188-oformlenie-i-tehnika-dekorirovanija-slozhnyh.html Учебно-методический комплекс по профессиональному модулю ПМ. 05." Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов". - http://nsportal.ru/npo-spo/obrazovanie-i-pedagogika/library/2015/07/07/uchebno-metodicheskiy-kompleks-po Декорирование тарелок для десертов.- http://vkusnovarka.ru/recipes/1943-shashlyk

Методическая характеристика и особенности проведения урока

Тема «Декорирование тарелок» входит в МДК. 05. 01 «Технология приготовления холодных и горячих десертов» и занимает важное место при освоении специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». В процессе урока продолжается формирование профессиональных и общих компетенций.

Выбран наиболее приемлемый для достижения цели тип урока – сообщение новых знаний.

Урок проводится в нетрадиционной форме, с элементами ролевой игры, имитирующей чемпионат World Skills – «Молодые профессионалы», по компетенции «Поварское дело».

Перед обучающимися в соответствии с целями урока формируется проблемная ситуация, которая решается в ходе индивидуального и группового обсуждения.

На уроке используются практико – ориентированные технологии.

Опираясь на технология контекстного обучения, формируется проблемная ситуация, что мотивирует инициативную позицию студентов, а затем специалистов в трудовой деятельности.

Технология модерации развивает способность группового обсуждения, анализа ситуации и умения находить возможности для решения проблемы.

И наконец, современный урок невозможен без использования ИКТ. Медиасредства на этапе мотивации возбуждают интерес, создают стимулы для преодоления трудностей.

Используются активные методы и приёмы:

- диалог с элементами дискуссии
- мотивационная беседа
- исследовательский
- групповое инструктирование.

Основные виды деятельности студентов на уроке:

- включение в игровую ситуацию для активизации мыслительной деятельности и формирования практических навыков
- организация работы в группах для формирования навыка, коллективной работы, эмоционального и соревновательного духа.

Контроль осуществляется на протяжении всего урока в устной форме (фронтальная, самостоятельная, самооценка).

Планируемые результаты урока:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

Технологическая карта конструирования урока

№№ п/п	Дидактическая структура урока	Методическая структура урока					
		Задачи	Длительность этапа	Методы и приемы	Формы организации деятельности обучающихся	Функции и основные виды деятельности преподавателя	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Организационный момент:						
1.1	Приветствие, проверка готовности студентов к уроку	Активизировать внимание обучающихся	30 сек	Словесный	Фронтальная	Организационная: -организация внимания обучающихся	Готовность группы к уроку
1.2	Представление темы, цели урока, актуальность темы, мотивация	Обеспечить восприятие обучающимися темы и цели урока, восприятие ими важности темы, понимания проблемы	1 мин	Словесный, диалог	Фронтальная	Ознакомительная, мотивационная	Правильность восприятия темы, цели, проблемы, наличие мотивации
1.3	Постановка проблемы	Создание проблемной ситуации, формулирование проблемы	30 сек	Словесный, проблемный	Фронтальная	Направляющая	Правильность восприятия проблемы
1.4	Ознакомление с ходом игры – (организационно-ознакомительный момент)	Постановка проблемы, формирование понятия о виде и ходе урока	30 сек	Словесный	Фронтальная	Ознакомительно-направляющая: преподаватель знакомит с ходом игры	Правильность восприятия информации, понимание проблемы
2.	Актуализация опорных знаний:						
	Слайд-опрос, поиск	Активизация	2 мин	Словесный,	Фронтальная	Мобилизация	Правильность ответов,

	решения проблемы,	имеющихся знаний, выдвижение гипотез, решение проблемы, формулирование выводов		проблемный, викторина, с использованием ИКТ		обучающихся, оценивающая: оценка правильности ответов	формирование устной и продуктивной коммуникации, способность к решению проблем
3.	Изучение нового материала:						
	Презентация: 1. Правила декорирования тарелок. 2. Варианты и техники декорирования.	Активизация мыслительной деятельности, формирование новых знаний	5 мин	Словесный, с использованием ИКТ, видеометода, объяснительно-иллюстрационный	Фронтальная	Мобилизация обучающихся, создание условий для эффективного восприятия материала	Формирование учебно-познавательной компетенции
4.	Закрепление изученного материала:						
4.1	Первичная проверка понимания нового материала – письменный опрос «да»-«нет».	Активизация мыслительной деятельности, самооценка результатов	1 мин	Контроль знаний, письменный тестовый опрос, с использованием ИКТ	Индивидуальная	Создание условий для успешного тестирования, развитие способности обучающихся к самоанализу, самоконтролю	Умение анализировать, систематизировать, формирование способности к самооценке
4.2	Организационно-ознакомительный момент: - распределение ролей: выбор экспертных групп, формирование игровых групп; -ознакомление с	Ознакомить обучающихся с заданием, с обязанностями, с условиями игры, с приемами работы с корнетиком	2 мин	Словесный, ролевая игра, демонстрационный, проблемный	Фронтальная	Информационно-направляющая	Правильность восприятия информации

	заданием, с обязанностями, с критериями оценивания; -постановка проблемы; -консультации; -инструктаж						
4.3	Практический этап: -выполнение заданий; -экспертная оценка правильности выполнения заданий	Закрепление теоретических знаний практическими приемами, решение проблемы, формулирование выводов	3 мин	Практический , ролевая игра, с использованием ИКТ, проблемный	Групповая	Направляющая, контролирующая, организационная	Контроль правильности выполнения трудовых приемов, объективности оценивания результатов экспертами, способность к решению проблемы
5	Подведение итогов, оценка деятельности студентов	Анализ выполнения работы	3 мин	Словесный, ролевая игра, с использованием ИКТ	Групповая, индивидуальная	Организационная,	Оценивание правильности выполнения задания, работы экспертов
6	Домашнее задание	Ориентация обучающихся на дальнейшее обучение	1 мин		Фронтальная	Направляющая	Контроль правильности понимания задания
7	Рефлексия (брифинг)	Оценка личной удовлетворенности, полноты решения проблемы урока	1 мин	Словесный, устный опрос	Фронтальная	Организационная, координирующая	Выявление личной удовлетворенности результатами
	Итого:		20 мин				

Ход урока

Этапы урока		Вре мя	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	ЭСО
1		2	3	4	5
1.	Организационный момент:				
1.1	Приветствие, проверка готовности студентов к уроку	30 сек	Уважаемые студенты, приветствую Вас на уроке технологии.	<i>Приветствуют, готовятся к уроку</i>	Интерактивная доска, проектор, ноутбук. Слайд 1: Тема урока, цель, план
1.2	Представление темы, цели урока, актуальность темы, мотивация	1 мин	ТЕМА УРОКА: «Современные варианты оформления и техника декорирования тарелок для сложных холодных десертов». Эпиграф к уроку – слова неизвестного автора: «Хороший кулинар готовит вкусно, кулинар выдающийся – вкусно, полезно и красиво». Выдающийся кулинар – залог успеха предприятия. Поэтому тему урока считаю актуальной и важной для изучения.	<i>Студенты слушают, осмысливают.</i>	Слайд 1: Тема урока
1.3	Постановка проблемы	30 сек	На прошлом уроке мы говорили, что декор – это элемент украшения блюда. Некоторые кулинары придерживаются мнения, что декор – это необязательный элемент блюда. Другие утверждают, что декор – неотъемлемая часть блюда. Третьи убеждены, что чем сложнее декор, тем красивее блюдо. Итак, нужен ли декор и должен ли он быть сложным? Сегодня на уроке мы попробуем решить эту проблему.		Слайд 2: Тема урока
1.4	Ознакомление с ходом игры – (организационно-ознакомительный момент)	30 сек	Сегодня у нас необычный урок. Недавно в нашем регионе прошел Чемпионат рабочих профессий «ВСП - Молодые профессионалы». Я прошла обучение и принимала участие в этом Чемпионате в роли эксперта. И сегодня мы проведем свой мини-Чемпионат. Вы согласны стать его участниками? Тогда поздравляю вас с открытием Чемпионата. Ознакомьтесь с регламентом Чемпионата. Этапы Чемпионата 1. Подготовительный: -вводный инструктаж; -разминка;	<i>Студенты слушают, осмысливают, отвечают на вопрос</i>	слайд 3: Регламент Чемпионата

			<p>-изучение теоретических основ.</p> <p>2. Соревновательный: -соревнование команд; -работа экспертов;</p> <p>3. Подведение итогов Чемпионата: -выступление экспертов; -объявление победителя.</p> <p>В чемпионате принимают участие две команды. От каждой команды избираются по одному эксперту, которые оценивают правильность выполнения задания команды-соперника. Роль главного эксперта отводится преподавателю.</p>		
2.	Актуализация опорных знаний:				
	Слайд-опрос	2 мин	<p>Итак, чтобы вы могли достойно выступить на Чемпионате, необходимо подготовиться заранее. Поэтому давайте вместе пройдем подготовительный этап. Посмотрите на фотографии десертов и ответьте на утверждения. Если вы согласны с утверждением, поднимите руку.</p> <p><i>(Преподаватель опрашивает студентов поочередно – викторина. После каждого вопроса преподаватель спрашивает: «Все согласны с утверждением?»).</i></p> <p><i>Гипотеза 1:</i> Декор улучшает внешний вид десерта <i>(Да)</i> <i>Гипотеза 2:</i> Декор должен быть минимальным, если декор эффектно смотрится сам по себе <i>(Да)</i> <i>Гипотеза 3:</i> Декор – обязательный компонент десерта <i>(Да)</i> <i>Гипотеза 4:</i> Декор повышает аппетитность блюда <i>(Да)</i></p> <p><i>Преподаватель подводит итоги фронтального опроса:</i> Итак, мы пришли к выводу, что декор улучшает внешний вид десерта, повышает его аппетитность, а значит является его неотъемлемой частью. Таким образом мы решили часть поставленной в начале урока проблемы.</p>	<i>Отвечают на вопросы викторины</i>	Слайды 4-7: Подготовительный этап. Разминка
3.	Изучение нового материала:				
	Презентация: 1.Правила декорирования тарелок. 2.Варианты и техники	5 мин	<p>1). Правила декорирования тарелок</p> <p>До 19 века сладости были привилегией богатых и появлялись на столе простолюдинов только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание оформлению десертов. По стандартам «ВС» к оформлению блюд предъявляются высокие</p>		Слайд 8: Изучение теоретических основ. Правила декорирования

	декорирования.		<p>требования. Один из способов украшения блюд – декорирование тарелок. Каких же правил нужно придерживаться, чтобы приблизиться к европейским стандартам? Внимание на доску:</p> <p>Правило 1. Использовать однотонные тарелки – чтобы подчеркнуть цвет самого блюда и декора. Эффектно смотрится декор на белых тарелках. Правило 2. Поля тарелки должны быть достаточно свободными, чтобы официант мог подать блюдо, не касаясь его руками. Правило 3. Ингредиенты декора должны быть съедобными, т. к. в тарелке у посетителя не должно быть ничего несъедобного. Правило 4. Ингредиенты декора должны сочетаться с десертом по вкусу, цвету, композиции. Декор не должен перебивать вкус десерта, должен удачно располагаться на тарелке, придавать законченность композиции. Правило 5. Элементов декора не должно быть много; они должны не «затмевать» основное блюдо, а лишь дополнять его.</p> <p>2). Варианты и техники декорирования Разнообразить декор можно используя не только различные ингредиенты, но и техники декорирования. Давайте рассмотрим их. Можно декорировать десерты различными соусами, глазурью, шоколадом. Наиболее простым способом считается техника проведения линий «зигзаг», выполненная с помощью корнетика. Важно, чтобы линии зигзага были ровными. Техники «капля», «запятая» выполняются с помощью корнетика или ложки. Края декора должны быть ровными. Капли могут отличаться по размеру, но должны быть одинаковой формы. Технику «протягивание» можно выполнить, если по каплям провести шпажкой или запятой растянуть кистью. Более интересный декор можно получить, используя комбинацию техник «капля» и «протягивание» и разноцветные соусы. Наиболее сложной считается техника «рисование», требующая от повара наличие художественного вкуса и способностей. (см. видео).</p>	<p><i>Студенты слушают, смотрят на доску и запоминают правила</i></p> <p><i>Студенты слушают, смотрят на доску и запоминают</i></p>	<p>тарелок</p> <p>Слайды 9-13: Изучение теоретических основ. Варианты и техники декорирования</p>
4.	Закрепление изученного материала:				
4.1	Первичная проверка	1 мин	Итак, еще раз вернемся к правилам декорирования тарелок. Пользуясь приложением 1 ответьте на вопросы приложения 3. В таблице	<i>Студенты отвечают на</i>	(слайд 14):

	<p>понимания нового материала – письменный опрос «да»-«нет».</p>		<p>записаны утверждения, если вы согласны с утверждением, в колонке «ответы» напротив утверждения нужно написать слово «да», если не согласны – слово «нет». Время на ответы – 1 минута.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Для сервировки и декорирования блюд лучше всего использовать однотонные тарелки. (да) 2. Декор может выходить за поля тарелки. (нет) 3. Поля тарелки должны быть достаточно свободными. (да) 4. Ингредиенты декора могут быть несъедобными. (нет) 5. Ингредиенты декора должны дополнять основное блюдо. (да) <p>Теперь сверьте свои ответы с ответами на доске. За каждый верный ответ поставьте в графу «баллы» по одному баллу. Подсчитайте баллы и поставьте оценку по пятибальной системе. Не забудьте указать свой номер.</p> <p>Поднимите руку, у кого «3» и менее баллов. Молодцы! Вы успешно справились с заданием и мы можем перейти к следующему этапу Чемпионата.</p>	<p><i>утверждения письменно.</i></p> <p><i>Студенты производят самоконтроль</i></p>	
4.2	<p>Организационно-ознакомительный момент: - распределение ролей: выбор экспертных групп, формирование игровых групп; - ознакомление с заданием, с обязанностями, с критериями оценивания; - постановка проблемы; - консультации; - инструктаж</p>	2 мин	<p>Распределение ролей: выбор экспертных групп, формирование игровых групп. От команды №1 экспертом назначается участник под номером..., а от команды №2 – участник под номером Прошу экспертов подойти ко мне. (На роль экспертов могут претендовать студенты, наиболее успешно отвечающие на вопросы при актуализации и при закреплении).</p> <p>Ознакомление с заданием, с обязанностями, с критериями оценивания. Внимание! Прослушайте задание: произвести декор тарелок с использованием различных техник. Начало выполнения задания по команде главного эксперта: «Старт!».</p> <p>Критерии оценивания: -сложность выполнения задания; -соблюдение правил декорирования; -время выполнения задания.</p> <p>При выполнении задания подумайте над проблемой, всегда ли уместен сложный декор?</p> <p>Текст задания и критерии оценивания вы можете видеть на доске. Экспертам выдаются оценочные листы, где указаны критерии оценивания. Эксперты производят оценивание во время выполнения задания. Эксперты не должны общаться с участниками.</p> <p>Время выполнения задания – 3 минуты. По истечении времени команды должны представить свои результаты на стол для демонстрации, а эксперты</p>	<p><i>Студенты слушают, осмысливают, при необходимости задают вопросы преподавателю</i></p>	<p>Слайд 15: Соревновательный этап Чемпионата. Задание. Критерии оценивания</p>

			<p>должны быть готовы к оглашению результатов.</p> <p>Консультации При возникновении каких-либо вопросов эксперты могут обращаться к Главному эксперту (преподавателю), но так, чтобы не слышали участники.</p> <p>Инструктаж Обратите внимание, как правильно держать корнетик. (Преподаватель демонстрирует приемы декорирования из корнетика)</p>	<p><i>Студенты смотрят, слушают, запоминают</i></p>	
4.3	<p>Практический этап: -выполнение заданий; -экспертная оценка правильности выполнения заданий</p>	3 мин	<p>Выполнение заданий, экспертная оценка правильности выполнения заданий. Задание всем понятно? Тогда «Старт!» Экспертов прошу подойти ко мне. (Преподаватель включает секундомер. Во время выполнения задания на доске идет отсчет времени, звучит музыка).</p> <p><i>Главный эксперт в лице преподавателя объявляет время до окончания выполнения задания: за 1 минуту, за 30 секунд. По истечении отведенного времени Главный эксперт объявляет: «Стоп время!». Участники предоставляют свои работы на стол для демонстрации.</i></p> <p>Итак, верно ли утверждение, что чем сложнее декор, тем эффектнее смотрится блюдо?</p> <p>Таким образом мы решили вторую часть проблемы. Декор не обязательно должен быть сложным.</p>	<p><i>Студенты отвечают на вопрос</i></p> <p><i>Студенты группами по 5-6 человек выполняют задание, эксперты производят оценивание</i></p> <p><i>Студенты отвечают на вопрос</i></p>	<p>Слайд 15: Соревновательный этап Чемпионата. Задание. Критерии оценивания</p>
5	<p>Подведение итогов, оценка деятельности студентов</p>	3 мин	<p>Прошу команды представить результаты своих работ, а экспертов подойти ко мне для оглашения результатов. Результаты работы команды №1..... Результаты работы команды №2..... (Эксперты зачитывают баллы по каждому критерию, преподаватель вносит их в оценочные ведомости в режиме он-лайн, комментируя ошибки, за которые были сняты баллы, и оглашает общий балл).</p> <p>Итак, разрешите мне огласить результаты чемпионата: команда №1 набрала баллов; команда №2 - баллов. Победителем Чемпионата «ВСП - Молодые специалисты 2016» становится команда № Все участники получают памятные подарки.</p>	<p><i>Эксперты зачитывают баллы по каждому критерию. Студенты слушают, смотрят на доску</i></p>	<p>Таблица Excel</p>

6	Домашнее задание	1 мин	Задание к следующему этапу - Региональному Чемпионату - подготовить презентацию на тему «Декорирование десертов съедобными цветами».	Студенты слушают, записывают д/з.	Слайд 16: Подведение итогов. Домашнее задание
7	Рефлексия (брифинг)	1 мин	<p>3. Рефлексия (брифинг) Корреспонденты газеты «Вечерний Ростов» попросили меня взять интервью у участников Чемпионата.</p> <p><i>Преподаватель задает вопросы каждому студенту:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чем Вам запомнился Чемпионат? 2. Что нового Вы сегодня узнали? 3. Что для Вас сегодня было самым сложным? 4. Было ли судейство объективным? 5. Вы довольны результатом? <p>Итак, проблема урока решена. Урок закончен. Всем спасибо.</p>	Студенты отвечают на вопросы	
	Итого:	20 мин			

Тема урока: «Современные варианты оформления и техника декорирования тарелок для сложных холодных десертов»

*«Хороший кулинар готовит вкусно,
кулинар выдающийся - вкусно, полезно и красиво»*

План темы:

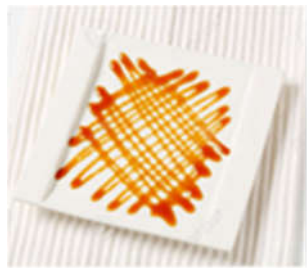
1. Правила декорирования тарелок.
2. Варианты и техники декорирования.

1. Правила декорирования тарелок

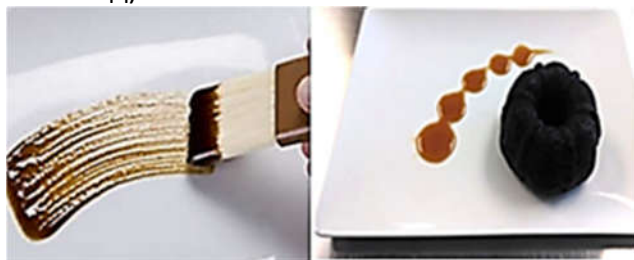
- 1). Использовать однотонные тарелки.
- 2). Поля тарелки должны быть достаточно свободными.
- 3). Ингредиенты декора должны быть съедобными.
- 4). Ингредиенты декора должны сочетаться с десертом по вкусу, цвету, композиции.
- 5). Элементов декора не должно быть много.

2. Варианты и техники декорирования

Техника проведения линий: «зигзаг» (соусы, глазури, шоколад)



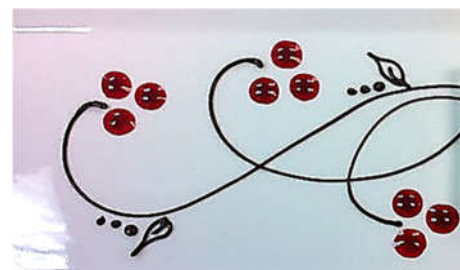
Техника «протягивание» (соусы, глазури, шоколад)



Комбинация техник «капля» и «протягивание» с использованием разноцветных декоров (соусы, глазури, шоколад)



Техника «рисование» (соусы, глазури, шоколад)



Проверка понимания теоретических основ

Утверждения	Ответы	Баллы
1. Для сервировки и декорирования блюд лучше всего использовать однотонные тарелки.		
2. Декор может выходить за поля тарелки.		
3. Поля тарелки должны быть достаточно свободными.		
4. Ингредиенты декора могут быть несъедобными.		
5. Ингредиенты декора должны дополнять основное блюдо.		
Итого баллов/оценка:		

Номер участника: _____

**Оценочный лист
Чемпионат «ВСП-Молодые специалисты 2016»**

Команда № _____

Дата: «11» октября 2016 г.

№№ п/п	Критерии оценивания, максимальные баллы	№№ тарелок, баллы			
		№ _____	№ _____	№ _____	№ _____
1	Сложность выполнения задания Техника «рисование»: очень сложный рисунок - 4 балл сложный рисунок - 3 балла не совсем сложный рисунок – 2 балла не сложный рисунок – 1 балл				
2	Соблюдение правил декорирования поля тарелки: свободные - 1 балл задекорированы – 0 баллов				
	сочетаемость ингредиентов декора с десертом по цвету, композиции: очень удачное сочетание – 4 балла удачное сочетание – 3 балла не совсем удачное сочетание – 2 балла не удачное сочетание – 1 балл				
	аккуратность: декор аккуратно выполнен – 3 балла не очень аккуратно выполнен – 2 балла совсем неаккуратно выполнен – 0 баллов				
3	Время выполнения задания задание выполнено вовремя - 1 балл задание выполнено с задержкой по времени – 0 баллов				
	ИТОГО:				

Эксперт: _____
(Ф.И.О.)

Главный эксперт: Баскакова Т.В.
(Ф.И.О.)