

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Красноуфимский многопрофильный техникум»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.14 ОФОРМЛЕНИЕ И ДЕКОРИРОВАНИЕ БЛЮД И ЗАКУСОК

2020 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Разработчик: Молочникова Наталья Николаевна, преподаватель спецдисциплин,
первая квалификационная категория

Рассмотрено МО «Общепрофессиональный цикл»

Протокол № 6 от «23» июня 2020 г.

Утверждено Методическим советом

Протокол № 6 от «25» июня 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11 15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 14 «ЭСТЕТИКА В ОФОРМЛЕНИИ И ДЕКОРИРОВАНИИ БЛЮД И ЗАКУСОК»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: по программам повышения квалификации, переподготовки и профессиональной подготовке по специальности «Технология продукции общественного питания».

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в вариативную часть общепрофессионального цикла.

1.3. Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;
- выполнять различные виды орнаментов
- организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;
- проявлять свою творческую индивидуальность.
- пользоваться инструментами для декорирования;
- создавать стиль в украшении блюд и закусок;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- технику и варианты оформления блюд и закусок;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;
- основные приёмы изготовления украшений;
- простейшие примеры декоративной нарезки;
- правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ВД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ВД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВД 6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.4. Сопоставление ФГОС СПО и Профессионального стандарта

Профессиональный стандарт		ФГОС СПО	
Наименование Выбранного профессионального стандарта (одного или нескольких)	Обобщенная трудовая функция / трудовая функция (ОТ/ТФ)	Вид деятельности	Профессиональные компетенции (ПК)
557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</p> <p>- выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;</p> <p>- выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</p> <p>ВД 1. Приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>ВД 2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4 ПК 2.5.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3.</p>

		<p>ВД 3.Приготовление супов и соусов.</p> <p>ВД 4. Приготовление блюд из рыбы.</p> <p>ВД 5.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>ВД 6.Приготовление холодных блюд и закусок</p> <p>ВД 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>ПК 3.4.</p> <p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3.</p> <p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4.</p> <p>ПК 7.1. ПК 7.2. ПК 7.3.</p>
557 Повар	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента</p> <p>- подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе;</p> <p>-приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>	<p>ВД 1.Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ВД 2.Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p> <p>ВД 3.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p> <p>ВД 5.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.</p> <p>ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.</p> <p>ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4.</p> <p>ПК 5.1. ПК 5.2.</p>
	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров</p> <p>-обеспечение бригады поваров необходимыми</p>	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>

	<p>материальными ресурсами и персоналом;</p> <p>-организация работы бригады поваров;</p> <p>-контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работы бригады поваров.</p> <p>Управление текущей деятельности основного производства организации питания</p> <p>-планирование процессов основного производства организации питания;</p> <p>-организация и координация процессов основного производства организации питания;</p> <p>-контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания.</p>		
6821 Пекарь	<p>Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</p> <p>- составление рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>- подбор и подготовка сырья исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>- формовка хлебобулочных изделий</p> <p>- выпечка хлебобулочных изделий</p> <p>- презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<p>ПК 4.1.</p> <p>ПК 4.2.</p> <p>ПК 4.3.</p> <p>ПК 4.4.</p>
	Организация и контроль текущей деятельности	ВД 6. Организация работы структурного	<p>ПК 6.1.</p> <p>ПК 6.2.</p>

	<p>работников бригады пекарей</p> <ul style="list-style-type: none"> - заказ, получение организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря - организация работы пекарей <p>Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе пекарей</p> <p>Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование процессов хлебобулочного производства - организация и координация процессов хлебобулочного производства - контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства 	подразделения.	ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.
549 Кондитер	<p>Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе - изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции 	ВД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.

	<p>Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</p> <p>- обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>Организация работы бригады кондитеров</p> <p>- контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров</p> <p>Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</p> <p>- планирование процессов кондитерского цеха</p> <p>- организация и координация процессов кондитерского цеха</p> <p>- контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха</p>	<p>ВД 6. Организация работы структурного подразделения.</p>	<p>ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 75 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часов.
- самостоятельная работа обучающихся 25 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	50
в том числе:	
практические занятия	30
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	25
Зарисовать орнаменты в различных исторических стилях.	2
Подготовка докладов:	
- «Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок»	8
- «Современный европейский карвинг. Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда».	7
Найти рецепт холодного блюда или закуски и способы его оформления	2
Найти рецепт горячего блюда и способы его оформления	2
Найти рецепт десерта и способы его оформления	2
Найти рецепт коктейля и способы его оформления	2
Итоговая аттестация по дисциплине – дифференцированный зачет	

2.2. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ

а) для слепых:

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

б) для слабовидящих:

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;
- учебно-методические материалы оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабовидящих. С тяжелыми нарушениями речи:

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- по их желанию промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

г) с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- организуется безбарьерная архитектурная среда образовательного учреждения, рабочего места.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы декорирования		12	
Тема 1.1. Введение в дисциплину	Содержание учебного материала 1-2. Цели и задачи предмета. Историческая справка. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений. Основные направления в развитии дизайна продукции общественного питания.	2	1,2
Тема 1.2. Орнамент.	Содержание учебного материала 3-4. Орнамент: понятие, виды орнаментов, принципы создания орнамента.	2	
	Практическая работа 5-6. Выполнение различных видов орнаментов	2	
Тема 1.3. Композиция. Цвет в кулинарии	Содержание учебного материала 7-8. Понятие, сущность композиции. Средства композиции: формат, пространство, композиционный центр, равновесие, ритм, целостность. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения блюд.	2	1,2
	Практическая работа 9-10. Выполнение композиции из орнаментов	2	
	Самостоятельная работа по разделу Зарисовать орнаменты в различных исторических стилях.	2	2
Раздел 2. Современные виды и методы декорирования блюд и закусок.		41	
Тема 2.1. Способы и методы декорирования блюд	Содержание учебного материала 11-12. Используемые продукты для декорирования. Подбор инструментов при оформлении в зависимости от художественного решения. Правила подбора посуды. Сочетание цвета и вкуса. Пряности в декорировании. Работа с соусами. Работа с шоколадом, карамелью.	2	1,2,3
	Практическая работа 13-14. Декорирование блюд приправами, с трафаретом	2	

	15-16.Декорирование блюд соусами	2	
	17-18.Декорирование блюд соусами	2	
	19-20.Выполнение украшений из шоколада	2	
	21-22. Выполнение украшений из шоколада	2	
Тема 2.2. Композиция на блюде. Правила оформления блюд	Содержание учебного материала		
	23-24. Значение оформления блюд. Основные тенденции оформления и раскрытия текстуры блюда. Правила композиции. Использование декоративных элементов. Флористика в технологии приготовления и дизайне выставочных блюд. Основные правила оформления блюд.	2	
Тема 2.3. Дизайн оформления холодных блюд и закусок, горячих блюд	Содержание учебного материала		
	25-26.Актуальные направления в оформлении холодных блюд и закусок. Актуальные направления в оформлении горячих блюд.	2	
	Практическая работа		
	27-28. Декорирование холодных блюд и закусок	2	
	29-30. Декорирование горячих блюд	2	
Тема 2.4. Дизайн оформления десертов, напитков и коктейлей	Содержание учебного материала		
	31-32. Актуальные направления в оформлении десертов, напитков и коктейлей	2	
	Практическая работа		
	33-34. Декорирование десертов	2	
	35-36.Декорирование напитков и коктейлей	2	
	Самостоятельная работа Доклад «Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок» Найти рецепт холодного блюда или закуски и способы его оформления Найти рецепт горячего блюда и способы его оформления Найти рецепт десерта и способы его оформления Найти рецепт коктейля и способы его оформления	15	3
Раздел 3. Карвинг в кулинарии		22	
Тема 3.1. Искусство карвинга	Содержание учебного материала		1,2,3
	37-38.История возникновения карвинга. Профессиональный инструмент для карвинга. Подготовка овощей и фруктов к декоративной вырезке. Основные приёмы в составлении композиций из	2	

	овощей и фруктов.		
Тема 3.2. Декорирование блюд фигурной нарезкой из овощей и фруктов	Содержание учебного материала		
	39-40. Принципы декорирования, приёмы и способы фигурной нарезки овощей и фруктов.	2	
	Практическая работа		
	41-42. Выполнение композиции из овощей	2	
	43-44. Выполнение композиции из овощей	2	
	45-46. Выполнение композиции из фруктов	2	
	47-48. Выполнение композиции из фруктов	2	
Зачет	49-50. Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа Подготовка докладов: Современный европейский карвинг. Техника мастеров Китая, Японии и Тайланда.	8	3
Всего		75	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебный кабинет.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект программно – методической документации;
- комплект учебно – наглядных пособий.

Технические средства обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиа-проектор.

Учебно-производственная мастерская: «учебный кулинарный цех»

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- производственные столы;
- тепловое оборудование (электрические плиты ПЭСМ -4Ш, жарочные шкафы ШЖЭ-2К, микроволновая печь; пароконвектомат);
- весоизмерительное оборудование (весы настольные, электронные);
- холодильное оборудование (бытовой холодильник);
- электромясорубка, блендер;

Наплитная посуда: сковороды, кастрюли, сотейник, противни;
производственный инвентарь и инструменты (разделочные маркированные доски «ОВ» и «ОС», дуршлаг, шумовка, лопатка, разливающие ложки, терка, сито, коренчатые ножи, желобковый нож, нож для дочистки, нож для нарезания лука, нож для нарезания помидоров, гофрированный нож, фигурные выемки)

Столовая посуда: тарелки столовые мелкие, тарелки закусочные, тарелки десертные, бокалы, столовые приборы,

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013.
2. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов ЗАО «издательская группа «Контэнт». Калдиrola М., Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов / Пер. с ит. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2014.
3. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – (Золота библиотека хозяйки).
4. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. – М.: Эксмо, 2010. – (Кулинарное искусство).
5. Тошев, А.Д. Искусство оформления блюд и кулинарных изделий: учебное пособие / А.Д. Тошев, Т.А. Пономарёва. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2012.

Дополнительные источники:

1. Райт Дж., Трой Э «Новое о кулинарии: кулинарные шедевры от Le Cordon bleu» Издательство: Ниола 21 век.
2. Профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество» 5/2013.
3. Лобо Мари Эльза «Украшение из овощей и фруктов» 2012г. (электронная книга).
4. Профессиональный кулинарный журнал «Питание и общество» 2/2012.
5. Хобдэй Кари, Дэнбери Джо «Секреты оформления блюд». Арт – родник. Москва 2012г.

Интернет-ресурсы:

www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
<http://pелmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»
www.pitportal.ru – Весь общепит России
www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов
Royallib.ru Мороз Е. «Оформление блюд».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения	
проводить сбор и обработку кулинарных рецептов;	внеаудиторная самостоятельная работа
выполнять различные виды орнаментов	практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа
организовывать и проводить приготовление блюд и закусок, декорировать их;	практические работы
создавать стиль в украшении блюд и закусок;	практические работы
пользоваться инструментами для декорирования;	практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
проявлять свою творческую индивидуальность.	практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.
Знания:	
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;	Опрос, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа. ДЗ.
основные приёмы изготовления украшений;	Опрос, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа. ДЗ
простейшие примеры декоративной нарезки;	Опрос, практические работы. ДЗ

правила подбора профессионального инструмента для карвинга;	Опрос, практические работы.ДЗ.
техника и варианты оформления блюд и закусок;	Опрос, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.ДЗ.
актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и закусок.	Опрос, практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа.