

Санкт-Петербургский государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Индустриально-судостроительный лицей»

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
СПб ГБПОУ «ИСЛ»

Протокол № 1 от «30.08» 2022 года

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 15/ИСЛ от 29.08.22
Директор СПб ГБПОУ «ИСЛ»

И.В. Курияки

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

На 2022-2023 уч. год

К дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программе

«Дизайн кулинарии»

Форма реализации программы – очная.

Год обучения - первый

Срок реализации: 2 года

Объем реализуемой программы: 1 год обучения - 240 часов

Возрастной диапазон освоения программы: от 14 до 18 лет

Режим занятий: понедельник, среда, воскресенье

Составитель:

Педагог дополнительного образования

Титова Валентина Александровна

Рекомендовано

Методическим советом

СПб ГБПОУ «ИСЛ»

Протокол № 2 от 30.08 2022 г.

0

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
1 год	02.09.22	30.06.23		240	16:15-17:45
2 год	02.09.22	30.06.23		240	18:30-20:00

Пояснительная записка

Структурный компонент/ Форма обучения	Очная
Объем и сроки освоения	Программа рассчитана на 240 часов, 1 год обучения
Комплектование групп	Программа реализуется в группах с обучающимися по 12-15 человек. Состав группы – постоянный.
Режим занятий	Понедельник, среда, воскресенье
Особенности организации образовательного процесса	Образовательный процесс организуется в урочной форме
Характеристика контингента	Дети 15-18 лет
Условия применения формы обучения	Программа реализуется только в очной форме обучения

Пояснительная записка раскрывает:

- направленность дополнительной образовательной программы
- новизну, актуальность, педагогическую целесообразность;
- цели и задачи дополнительной образовательной программы;
- отличительные особенности данной образовательной программы от уже существующих в этой области;
- возраст детей, участвующих в реализации данной образовательной программы;
- сроки реализации образовательной программы (продолжительность образовательного процесса, этапы);
- формы и режим занятий;
- ожидаемые результаты и способы их проверки;
- формы подведения итогов реализации образовательной программы (выставки, фестивали, соревнования, учебно-исследовательские конференции и т.д.)

Направленность программы «Дизайн кулинарии» по содержанию является художественно-эстетической; по функциональному предназначению — прикладной; по форме организации — кружковой; по времени реализации — двухгодичной.

Программа разработана на основе (или «с учетом»). (требований, программ или методических разработок каких авторов).

Указывается, какие требования взяты за основу при разработке программы: квалификационные требования на какой-либо спортивный разряд, требования определенного уровня смотров, фестивалей, олимпиад, соревнований, выставок и т.п. — т.е. такие системы критериев, которые могут заменить государственный образовательный стандарт, не предусмотренный для дополнительного образования.

Новизна программы состоит в том, что в настоящее время становится актуальной проблема сохранения культурной и исторической самобытности родного края, национальных традиций, незыблемых нравственных ценностей народа. Впервые декоративно-прикладное искусство органично вошло в современный быт и продолжает развиваться, сохраняя национальные традиции.

Развиваясь одновременно с другими видами искусств, оно, кроме чисто бытового назначения, обрело и вторую не менее важную функцию - способствовать формированию и развитию художественного вкуса людей, пробуждать их творческую активность и национальное самосознание.

Программа направлена на сохранение и развитие прикладного творчества. В формировании творчески развитой личности важное значение приобретает не столько восхищение эстетическим совершенством изделий декоративно-прикладного искусства, сколько непосредственное участие детей в изготовлении самих изделий, углубленное знакомство с профессиональным трудом людей, производящих эти вещи, воспитание и уважение к труду профессионала.

Отличительной особенностью программы является комплексный углубленный подход к изучению каждого вида рукоделия.

В этом возрасте появляется мотивация к учению, самооценка своей деятельности, профориентация, повышение интересов и склонностей. Большинство ребят впервые осознанно делают свой выбор, приходя в кружки. Появляется степень значимости познавательного мотива – профориентация, так большинство подростков этого возраста стремятся получить и закрепить знания и умения, которые помогут им в будущей профессии.

Актуальность программы обусловлена тем, что на сегодняшний день все эксклюзивное и сделанное своими руками, привлекают нас, создает художественную ценность и актуальность. В настоящее время в нашей стране наблюдается возрастание интереса к народному творчеству, к декорированию интерьера изделиями, созданными из доступных материалов – дерева, глины, соломки, ткани. Незаслуженно забытые изделия ручного труда вновь обретают свою ценность и превосходство над серийными промышленными образцами. Подобная работа – штучная, неповторимая, оригинальная – высоко ценилась во все времена. Приобщение детей и подростков к декоративно-прикладному искусству, народным промыслам и ремеслам, обучение их технике создания изделий, становится актуальной задачей современного художественного образования.

В этом возрасте появляется мотивация к учению, самооценка своей деятельности, профориентация, повышение интересов и склонностей. Большинство ребят осознанно делают свой выбор, приходя в кружки. Остаётся лишь заинтересовать их, развить у них пространственное и творческое мышление и воображение, ознакомить с основами рукоделия и развить желание добиться результатов своего труда, где приоритетным остаётся мотив творческого развития. Повышается степень значимости познавательного мотива – профориентация, так большинство подростков этого возраста стремятся

получить и закрепить знания и умения, которые помогут им в будущей профессии. Обучающиеся работают больше самостоятельно, недостающую информацию получают через книги, журналы. Возникает мотивация самообразования. Исполнение всех работ ориентировано на декорирование интерьера и своего гардероба. Это актуально и вызывает интерес к изготовлению эксклюзивных вещей.

Следует учитывать, что программы дополнительного образования детей должны быть направлены на:

- создание условий для развития ребенка;
- развитие мотивации к познанию и творчеству;
- обеспечение эмоционального благополучия ребенка;
- приобщение детей к общечеловеческим ценностям;
- профилактику асоциального поведения;
- создание условий для социального, культурного и профессионального самоопределения, творческой самореализации личности ребенка, ее интеграции в систему мировой и отечественной культур;
- интеллектуальное и духовное развития личности ребенка;
- укрепление психического и физического здоровья;
- взаимодействие педагога дополнительного образования с семьей.

Педагогическая целесообразность программы объясняется в том, чтобы заинтересовать подростков, развить у них пространственное и творческое мышление и воображение, ознакомить с основами рукоделия и развить желание добиться результатов своего труда, где приоритетным остаётся мотив творческого развития.

Обучающиеся работают больше самостоятельно, недостающую информацию получают через книги, журналы. Возникает мотивация самообразования. Исполнение всех работ ориентировано на декорирование интерьера и своего гардероба. Это актуально и вызывает интерес к изготовлению эксклюзивных вещей.

Образовательные программы должны быть разработаны с учетом современных образовательных технологий, которые отражаются в:

- принципах обучения (индивидуальность, доступность, преемственность, результативность);
- формах и методах обучения (активные методы дистанционного обучения, дифференцированное обучение, занятия, конкурсы, соревнования, экскурсии, походы и т.д.);
- методах контроля и управления образовательным процессом (тестирование, анализ результатов конкурсов, соревнований и др.);
- средствах обучения (перечень необходимого оборудования, инструментов и материалов в расчете на объединение детей).

Эффективным для *интеллектуального* развития детей является такое введение нового теоретического материала, которое вызвано требованиями творческой практики. Ребенок должен уметь сам сформулировать задачу, новые знания теории помогут ему в процессе решения этой задачи. Данный метод позволяет на занятии сохранить высокий творческий тонус при обращении к теории и ведет к более глубокому ее усвоению.

Цели программы:

1. Популяризация занятий кулинарным декором.
2. Обучение элементами мастерства арт повара.
3. Организация деятельности конкретно-практической направленности по эстетизации быта.

Задачи:

1. Формирование кулинарной картины мира в области кулинарного дизайна.
2. Освоение элементов кулинарного дизайна готовых блюд.

3. Формирование ЗУН в сервировке стола.

4. Практико-ориентированное введение в мир карвинга по овощам и фруктам.

Цель может быть одна или несколько. Во втором случае они должны быть взаимосвязанными, взаимодополняющими.

Цели и задачи могут различаться следующим образом:

- 1) в целях задаются предполагаемые результаты по направлениям развития детей, а задачи намечают промежуточные (этапные) результаты;
- 2) цели ставятся по обучению, воспитанию и развитию детей, а задачи — по направлениям предполагаемых в них изменений.

В любом случае количество задач должно быть большим, чем количество целей (ведь они «расшифровывают» цели).

Формулировки целей, и задач должны удовлетворять следующим требованиям:

- предполагать получение конкретного результата (формулироваться глаголом совершенного вида: сформировать, научить, воспитать и т.п.);
- быть направлены на изменения в детях (их знаниях, умениях, отношениях и т.п.), а не в окружающих их обстоятельствах (условиях, средствах воспитания и т.д.);
- относиться к ведущим индивидуально-личностным свойствам ребенка, существенно влияющим на стиль его поведения, деятельности, общения;
- быть реальными с учетом особенностей детей, режима работы, срока и средств, на которые рассчитывается программа.

Отличительные особенности данной образовательной программы заключается в комплексном углубленном подходе к изучению каждого вида рукоделия. Специфика предполагаемой деятельности обусловлена приобщением детей и подростков к декоративно-прикладному искусству, народным промыслам и ремеслам. Практические занятия по программе связаны с использованием различных материалов как природных, так и любых других. Программа ориентирована на применение широкого комплекса народных ремесел. В структуру программы входят образовательные блоки. Из них теоретических - 84 академических часов, практических – 96 академических часов. Все образовательные блоки предусматривают не только усвоение теоретических знаний, но и формирование деятельностно-практического опыта. В основе практической работы лежит выполнение творческих заданий по созданию изделий карвинга и сервировки стола. Раскрываются *особенности реализации программы*, заложенные в отборе содержания и его структуре (акцентирование наиболее важных идей, логика прохождения, линейная, концентрическая или спиральная последовательность освоения содержания).

Программа художественно-эстетической направленности предусматривает сохранение и развитие прикладного творчества. В формировании творчески развитой личности важное значение приобретает не столько восхищение эстетическим совершенством изделий декоративно-прикладного искусства, сколько непосредственное участие детей и подростков в изготовлении самих изделий, знакомство с профессиональным трудом людей, производящих эти вещи, воспитание и уважение к труду профессионала.

Характерной формой для организации деятельности детей и подростков является кружок и группы, объединяющиеся по интересам и способностям.

Все пояснения должны относиться к путям повышения результативности программы.

При этом надо учитывать, что *содержание образовательных программ должно соответствовать*:

- достижениям мировой культуры, российским традициям, культурно-национальным особенностям региона;
- определенному уровню и направленностям дополнительных образовательных программ;
- целям и задачам образовательных учреждений дополнительного образования

детей;

– современным образовательным технологиям.

На занятиях обучающиеся знакомятся с основами карвинга, сервировки стола и создания своих проектов сервировки по тематике. Освоение материала в основном происходит в процессе практической творческой деятельности.

Прохождение каждой новой теоретической темы предполагает постоянное повторение пройденных тем, обращение к которым диктует практика. Такие методические приемы, как «забегание вперед», «возвращение к пройденному», придают объемность «линейному», последовательному освоению материала в данной программе.

Для того, чтобы подвести подростков 15-18 лет, к освоению данной программы, предлагается метод индивидуального подхода. Он позволяет освоить основные приемы и навыки основ карвинга и сервировки, ориентирует подростков на конечный результат. Практика, это своего рода тренинг, закрепление пройденного материала.

Обучающийся должен не только грамотно и убедительно решать каждую из возникающих по ходу его работы творческих задач, но и осознавать саму логику их следования. Поэтому важным методом обучения *декору* является разъяснение подростку последовательности действий и операций, в основе чего лежит история прикладного искусства.

Возраст обучающихся, участвующих в реализации данной образовательной программы: от 14 до 23 лет. В этом возрасте они способны на своем уровне выполнять предлагаемые задания по декорированию готовых блюд, карвингу и сервировки стола.

Программой предусмотрены задания индивидуального и коллективного выполнения. Бесспорно, положительный эффект дает коллективная работа учащихся. Особенно это актуально в разновозрастных группах и группах с разным уровнем подготовки учащихся. Степень сложности заданий зависит от уровня подготовки учащихся и требует кропотливого труда, поэтому проводится индивидуальная работа с каждым учащимся.

Одной из форм стимулирования учащихся к занятиям, оценка результативности собственной деятельности и деятельности объединения является участие в выставках в стенах лицея и других организациях.

Сроки реализации образовательной программы 1 год.

Формы занятий:

- *по количеству детей*- коллективная, групповая;
- *по особенностям коммуникативного взаимодействия* педагога и детей – лекция, практикум, мастерская, экскурсия, конкурс;
- *по дидактической цели* - вводное занятие, занятие по углублению знаний, практическое занятие, занятие по систематизации и обобщению знаний, по контролю знаний, умений и навыков, комбинированные формы занятий.

Режим занятий:

3 раза в неделю по 2 академических часа.

Ожидаемые результаты освоения программы.

Воспитанник будет знать:

- термины, применяющиеся в видах декоративно-прикладного искусства;
- последовательность всех изученных технологий;
- цветовые сочетания;
- сочетания материалов, используемых в карвинге;
- приемы оформления готовых блюд
- простые способы резьбы.

Воспитанник будет уметь:

- пользоваться материалами и инструментами;
- выполнять работы в технике карвинга;
- оформлять работы объемными элементами;
- сервировать столы в соответствии.

Воспитанник сможет решать следующие жизненно-практические задачи:

- применять полученные знания и навыки;
- использовать свои работы в быту;

Воспитанник способен проявлять следующие отношения:

- коллективизм;
- уважение к ручному труду.

Способы проверки результатов освоения программы: опрос, доклад, выставка.

При необходимости проверить степень сформированности индивидуально-личностных качеств подростков описываются их специфические проявления в особенностях деятельности, поведения, общения, характерных эмоциональных состояниях, а также ситуации, которые должны быть созданы для того, чтобы пронаблюдать эти проявления.

По окончании изучения темы обучающиеся опрашиваются или пишут доклад по пройденному материалу. Также по результатам устраиваются выставки и конкурсы в рамках кружка.

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
1 ГОД ОБУЧЕНИЯ**

№ занятия	Тема занятия	Количество часов			Дата занятий	
		Все го	Теория	Практика	Планируемая	Фактическая
1	Техника безопасности	2	2		04.09.22	
2	Понятие кулинарного декора. Кулинарный декор и этнокультура народов мира.	2	2		05.09.22	
3	Источники информации о Высоком Кухне	2	2		07.09.22	
4	Инструмент обычный и карвинг-профи	2	2		11.09.22	
5	Содержание Высокой кухни	2	2		12.09.22	
6	Декорирование готовых блюд. Декорирование цветочных решений. Зелень на столе	2	2		14.09.22	
7	Декорирование готовых блюд. Декорирование цветочных решений. Зелень на столе	2		2	18.09.22	
8	Оформление готовых блюд. Закуски. Салаты.	2	2		19.09.22	
9	Оформление готовых блюд. Закуски. Салаты.	2		2	21.09.22	
10	Оформление готовых блюд. Первые блюда.	2	2		25.09.22	
11	Оформление готовых блюд. Первые блюда.	2		2	26.09.22	
12	Оформление готовых блюд. Прием «выкладка». Десерт.	2	2		28.09.22	
13	Оформление готовых блюд. Прием «выкладка». Десерт.	2		2	02.10.22	

14	Оформление постановочных блюд	2	2		03.10.22	
15	Оформление постановочных блюд	2		2	05.10.22	
16	Арт-подача блюд. Ассорти мясное, рыбное, сырное, фруктово-ягодное	2	2		09.10.22	
17	Арт-подача блюд. Ассорти мясное, рыбное, сырное, фруктово-ягодное	2		2	10.10.22	
18	Цветовые сочетания	2	2		12.10.22	
19	Цветовые сочетания	2		2	16.10.22	
20	История сервировки	2	2		17.10.22	
21	Застолье. Правила и привычки. Законы сервировки	2	2		19.10.22	
22	Застолье. Правила и привычки. Законы сервировки	2		2	23.10.22	
23	Формирование праздничного стола.	2	2		24.10.22	
24	Формирование праздничного стола.	2		2	26.10.22	
25	Формирование праздничного стола.	2		2	30.10.22	
26	Формирование праздничного стола	2		2	31.10.22	
27	Формирование праздничного стола	2		2	02.11.22	
28	Тематическая сервировка стола/ Свадьба.	2	2		06.11.22	
29	Тематическая сервировка стола. Свадьба.	2		2	07.11.22	
30	Классическая сервировка стола	2	2		09.11.22	
31	Классическая сервировка стола	2		2	13.11.22	
32	Классическая сервировка стола	2		2	14.11.22	
33	Сервировка фуршетного стола	2	2		16.11.22	
34	Сервировка фуршетного стола	2		2	20.11.22	
35	Сервировка чайного стола	2	2		21.11.22	
36	Сервировка чайного стола	2		2	23.11.22	

37	Столовое белье – скатерть и салфетки.	2	2		27.11.22	
38	Столовое белье – скатерть и салфетки.	2		2	28.11.22	
39	Применение столовой посуды.	2	2		30.11.22	
40	Персональные столовые приборы.	2		2	04.12.22	
41	Персональные столовые приборы.	2		2	05.12.22	
42	Фужеры для напитков	2	2		07.12.22	
43	Фужеры для напитков	2		2	11.12.22	
44	Основы композиции	2	2		12.12.22	
45	Основы композиции	2		2	14.12.22	
46	Основы композиции	2		2	18.12.22	
47	Карвинг по овощам и фруктам. Словарь карвингиста.	2	2		19.12.22	
48	Карвинг по овощам и фруктам. Словарь карвингиста.	2	2		21.12.22	
49	Карвинг по овощам и фруктам. Словарь карвингиста	2	2		25.12.22	
50	Правила выбора , обработки и хранения продуктов для карвинга	2	2		26.12.22	
51	Правила выбора , обработки и хранения продуктов для карвинга	2	2		26.12.22	
52	Правила выбора , обработки и хранения продуктов для карвинга	2		2	28.12.22	
53	Приемы "нарезка", "каннелирование"	2	2		08.01.23	
54	Приемы "нарезка", "каннелирование"	2		2	09.01.23	
55	Приемы "нарезка", "каннелирование"	2		2	11.01.23	
56	Приемы "надсечка", "калибровка"	2	2		15.01.23	
57	Приемы "надсечка", "калибровка"	2		2	16.01.23	
58	Приемы "надсечка", "калибровка"	2		2	18.01.23	
59	Прием "спираль". Лимон, помидор, огурец.	2	2		22.01.23	
60	Прием "спираль". Лимон,	2		2	23.01.23	

	помидор, огурец					
61	Прием "спираль". Лимон, помидор, огурец	2		2	25.01.23	
62	Прием "корона" Лук, яйцо, яблоко	2	2		29.01.23	
63	Прием "корона" Лук, яйцо, яблоко	2		2	30.01.23	
64	Прием "корона" Лук, яйцо, яблоко	2		2	01.02.23	
65	Прием "выемка" . Лебедь из яблока	2	2		05.02.23	
66	Прием "выемка" . Лебедь из яблока	2		2	06.02.23	
67	Прием "выемка" . Лебедь из яблока	2		2	08.02.23	
68	Вариации из репчатого лука.	2	2		14.02.23	
69	Вариации из репчатого лука.	2		2	12.02.23	
70	Вариации из репчатого лука.	2		2	13.02.23	
71	Вариации из яйца.	2	2		15.02.23	
72	Вариации из яйца.	2		2	19.02.23	
73	Вариации из яйца.	2		2	20.02.23	
74	Вариации из моркови.	2	2		22.02.23	
75	Вариации из моркови	2		2	26.02.23	
76	Вариации из моркови	2		2	27.02.23	
77	Вариации из моркови	2	2		01.03.23	
78	Вариации из моркови	2		2	05.03.23	
79	Вариации из белой редьки. Инкрустация.	2	2		06.03.23	
80	Вариации из белой редьки. Инкрустация.	2		2	12.03.23	
81	Вариации из белой редьки. Инкрустация.	2		2	13.03.23	
82	Вариации из сладкого (болгарского) перца	2	2		15.03.23	
83	Вариации из сладкого (болгарского) перца	2		2	19.03.23	
84	Вариации из сладкого (болгарского) перца	2		2	20.03.23	
85	Вариации из китайской капусты	2	2		22.03.23	
86	Вариации из китайской капусты	2		2	26.03.23	
87	Вариации из китайской капусты	2	2		27.03.23	
88	Вариации из китайской	2		2	29.03.23	

	капусты					
89	Вариации из ананаса.	2	2		02.04.23	
90	Вариации из ананаса	2		2	03.04.23	
91	Вариации из ананаса	2	2		05.04.23	
92	Вариации из ананаса	2		2	09.04.23	
93	Вариации из яблока	2	2		10.04.23	
94	Вариации из яблока	2		2	12.04.23	
95	Вариации из яблока	2	2		16.04.23	
96	Вариации из яблока	2		2	17.04.23	
97	Вариации из яблока	2		2	19.04.23	
98	Объемные фигурки. "птичий двор"	2	2		23.04.23	
99	Объемные фигурки "птичий двор"	2		2	24.04.23	
100	Объемные фигурки "птичий двор"	2	2		26.04.23	
101	Объемные фигурки "птичий двор"	2		2	30.04.23	
102	Объемные фигурки "Цветы"	2	2		03.05.23	
103	Объемные фигурки "Цветы"	2		2	07.05.23	
104	Объемные фигурки "Цветы"	2	2		10.05.23	
105	Объемные фигурки "Цветы"	2		2	14.05.23	
106	Резьба по...Редис, дыня, яблоко	2	2		15.05.23	
107	Резьба по...Редис, дыня, яблоко	2		2	17.05.23	
108	Резьба по...Редис, дыня, яблоко	2	2		21.05.23	
109	Резьба по...Редис, дыня, яблоко	2		2	22.05.23	
110	Детский праздник.	2	2		24.05.23	
111	Детский праздник.	2		2	28.05.23	
112	Детский праздник.	2	2		29.05.23	
113	Детский праздник.	2		2	31.05.23	

11 4	Детский праздник.	2	2		04.06.23	
11 5	Детский праздник.	2		2	05.06.23	
11 6	Детский праздник	2	2		07.06.23	
11 7	Детский праздник	12		2	11.06.23	
11 8	Детский праздник	2		2	14.06.23	
11 9	Выполнение итоговой работы	2	2		18.06.23	
12 0	Выполнение итоговой работы	2		2	19.06.23	
	Итого	240	112	128		

Учебно-методические материалы

Перечень методических пособий для педагога и обучающихся, обеспечивающих учебный процесс (конспекты учебных занятий, методические указания, рекомендации, учебные пособия, методический, дидактический, информационный, справочный материал на различных носителях, образовательные ресурсы, специальная литература и т. д.);	<ol style="list-style-type: none"> 1.Олег Белов,Искусство карвинга. Мастер-классы для начинающих, 2016 2.Селена Мун,Фигурная нарезка овощей и фруктов. Уроки для начинающих ,2012г 3. Ниола-ПрессУкрашаем стол. Сервировка. Рецепты, 2015 г 4.Сотникова Т.Карвинг Эксмо, 2016 г. 5. Кабаченко: Чудесные фантазии из овощей и фруктов Клуб семейного досуга, 2015 г. 6.Степанова, Кабаченко: Вкусные фантазии из яблок Клуб семейного досуга, 2016 г. 7.Сергей Кабаченко: Смешные бутерброды для детей и взрослых Феникс, 2015 г.
Перечень творческих заданий, тем проектов, исследований, сочинений, наблюдений, игр и т.д. на текущий учебный	Темы проектов: «Карвинг в Китае», «Карвинг в Тайланде»

год;	
Перечень методических материалов по индивидуальному сопровождению достижения личных результатов обучающихся (методики психолого-педагогической диагностики личности, памятки для детей и родителей и т. п.);	<p>1.Методика «Простые аналогии» (выявление характера логических связей и отношений между понятиями);</p> <p>2.Методика «Красно-черная таблица» (оценка переключения внимания);</p> <p>3. Личностный опросник Г. Айзенка (определение типа темперамента);</p> <p>4.Методика исследования творческого воображения (оценка особенностей творческого воображения подростков);</p>
Перечень методических материалов, обеспечивающих коллективные формы работы (методики диагностики сформированности коллектива, сценарии коллективных мероприятий и дел, методики организации коллективной деятельности (игровые, проектные, исследовательские и др.);	Методика диагностики предрасположенности личности к конфликтному поведению; [Психологическая безопасность: учебное пособие Соломин В.П., Шатровой О.В., Михайлов Л.А., Маликова Т.В.]
Интернет ресурсы	<p>http://karving.ru/</p> <p>https://procarving.ru/</p> <p>https://www.fire-bird.ru/files/576/oformlenie-blyud.pdf</p>