

Коми Республикаса велӧдан, наука да том йоз политика министерство
Министерство образования, науки и молодежной политики Республики Коми
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Сыктывкарский торгово – технологический техникум»

РАССМОТРЕНО

На заседании педагогического
совета ГПОУ «СТТТ» № 1
« 31 » августа 2020 года



Дополнительная образовательная программа

«Кулинарная студия «Лакомка»

Направленность: социально-педагогическая.

Возраст учащихся: 15-21 год.

Срок реализации: 1 год.

Составитель:
Холкина Лариса Анатольевна,
воспитатель

г. Сыктывкар

2020 год

Рабочая программа дополнительного образования «Кулинарная студия «Лакомка» разработана на основе Федерального государственного стандарта общего образования (далее – ФГОС). Приказ Минобрнауки России № 413 от 17 мая 2012 года. Зарегистрирован Минюстом России 07.06. 2012, рег. № 24480.

Организация-разработчик:

ГПОУ «Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

Разработчик:

Холкина Лариса Анатольевна, воспитатель.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, Протокол №1 от 31 августа 2020 года, утверждена Приказом № 01-08/ 570 от 31 августа 2020 года об утверждении программ дополнительного образования и внеурочной деятельности, реализуемых в 2020-2021 уч. году.

Программа реализуется на основании «Положения о работе центра досуга «Развитие» ГПОУ Сыктывкарского торгово-технологического техникума» от 28.08.2014г., Приказа о работе Центра досуга «Развитие» от 28.08.2014г. № 01-08 № 304.

Оглавление

1. Комплекс основных характеристик дополнительной образовательной программы	4
1.1. Пояснительная записка.....	4
1.2. Цель и задачи программы.....	5
1.3. Содержание программы.....	6
1.3.1. Учебный план.....	6
1.3.2. Содержание учебного плана.....	7
1.4. Планируемые результаты.....	7
2. Комплекс организационно-педагогических условий.....	19
2.1. Условия реализации программы.....	10
2.2. Методы и технологии обучения и воспитания.....	10
2.3. Способы определения результативности.....	12
3. Список литературы.....	13
3.1. Нормативно – правовые документы.....	13
3.2. Литература для педагогов.....	14
3.3. Литература для студентов.....	15

1. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Настоящая программа имеет **социально-педагогическую направленность** и рассчитана на 1 год обучения.

В материалах реформы общеобразовательной и профессиональной школы подчеркивается, что большое внимание следует уделять трудовому воспитанию, говорится, что трудовое воспитание следует рассматривать как важнейший фактор формирования личности, указывается на необходимость расширять самообслуживание.

Актуальность программы в том, что она помогает решить проблемы студентов-первокурсников, заселяющихся в общежитии и испытывающих трудности в быту. Организация кружка по кулинарии, его работа поможет подготовить ребят к преодолению трудностей социализации. Обучение навыкам кулинарии является одним из приоритетных направлений в работе с воспитанниками. Так как их ориентация в окружающем мире затруднена, для успешной социализации воспитанников работа со студентами в нашем общежитии ведется с первых дней заселения и на протяжении всего времени проживания в общежитии.

Педагогическая целесообразность. Программа студии «Лакомка» направлена на оказание дополнительной помощи студентам в производственном обучении и профессиональной подготовке. Она играет важную роль в воспитании, в развитии творческих способностей, повышает инициативу и предприимчивость воспитанников. Занятия в кулинарной студии позволяют развивать творческие способности, самостоятельность, проявлять индивидуальность, фантазию и получать результат своего творчества. У ребят формируются навыки в приготовлении блюд разных национальностей и их эстетического оформления.

Отличительной особенностью данной программы является то, что у воспитанников появляется возможность широкого и разнообразного

применения своих знаний, которые им могут быть полезны после выпуска из техникума. Занятия в студии «Лакомка» направлены на привитие студентам трудовых навыков, навыков самообслуживания, таких как умение приготовить пищу, содержать в чистоте рабочее место, посуду, помещение (кухню), следить за личной гигиеной и др.; воспитание творческого подхода к своей работе и самостоятельности (оформление кондитерских изделий; умение заменить один вид продуктов другими в соответствии с качеством и вкусом; сервировка стола и др.).

Адресат программы. Программа рассчитана на студентов СПО в возрасте 15-21 года (1-4 курсы), проживающих в общежитии. Количество учащихся в по программе - 15 человек. Набор обучающихся в группу свободный, без специального отбора, на основании собственного желания студента.

Объем и срок освоения программы. Срок реализации программы – 1 год. Программа рассчитана на 30 учебных недель. Объём часов по учебному плану – 60.

Режим занятий. Занятия проводятся 1 раз в неделю по 2 часу. Продолжительность 1 академического часа – 45 мин.

Формы организации образовательного процесса.

Формы проведения занятий: практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские.

Формы организации учебной работы: индивидуальная (дается самостоятельное задание с учетом его возможности); фронтальная (работа в коллективе при объяснении нового материала или при отработке определенного технологического приема); групповая (разделение на мини-группы для выполнения определенной работы).

1.2. Цель и задачи программы

Цель: создание условий для успешной социализации будущих выпускников техникума посредством освоения кулинарного искусства.

Задачи:

Обучающие:

- расширить знания, умения и навыки по технологии приготовления блюд, их подаче и сервировке стола;
- обучить безопасному обращению с инвентарем и оборудованием.

Развивающие:

- развивать целеустремлённость и настойчивость в достижении результата;
- развивать эстетический вкус у воспитанников;
- развивать память, логическое мышление, внимание.

Воспитывающие:

- сформировать компетентность в области кулинарии;
- привить чувство национального достоинства и уважения ко всем народам;
- воспитать трудолюбие и культуру труда.

Задачи решаются в комплексе во время обучающих бесед, показа и практической самостоятельной работы по изготовлению блюд, наблюдений, упражнений, презентаций.

1.3. Содержание программы**1.3.1 Учебный план**

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		Всего	Теория	Практика
1.	Вводное занятие.	2	1	1
2.	Изделия из теста. Дрожжевое тесто.	13	1	12
3.	Изделия из теста. Песочное тесто.	14	1,30	12,30
4.	Изделия из теста. Блинное тесто.	6	0,30	5,30
5.	Изделия из теста. Пресное тесто.	3	1	2
6.	Изделия из теста. Бисквитное тесто.	2	0,30	1,30
7.	Изделия из теста. Хлебное тесто.	5	1	4
8.	Национальная кухня.	12	2	10
9.	Итоговое занятие.	3	1	2
	Итого	60	9ч.30мин.	50ч.30мин.

1.3.2. Содержание учебного плана

1. Вводное занятие.

Правила поведения на занятиях по развитию кулинарных способностей.

2. Изделия из теста. Дрожжевое тесто.

Технология изготовления изделий из дрожжевого теста.

3. Изделия из теста. Песочное тесто.

Технология изготовления изделий из песочного теста.

4. Изделия из теста. Блинное тесто.

Технология изготовления изделий из блинного теста.

5. Изделия из теста. Пресное тесто.

Технология изготовления изделий из пресного теста.

6. Изделия из теста. Бисквитное тесто.

Технология изготовления изделий из бисквитного теста.

7. Изделия из теста. Хлебное тесто.

Технология изготовления хлебного теста.

8. Национальная кухня.

Знакомство с кухней народов мира.

9. Итоговое занятие.

Награждение лучших членов студии, праздничный чай.

1.3.3. Календарно-тематический план

на 2020-2021 учебный год

№п/п	Тема	Дата	Часы		Форма работы	Ингредиенты
			теория	практика		
1.	Вводное занятие Правила поведения на занятиях по развитию кулинарных способностей.	06.09.2020	2ч.		Групповое занятие	
2.	Пирог «Зебра»	13.09.2020	0,20ч	1ч40	Групповое занятие	Для теста: сахар - 150 г; куриное яйцо - 3 шт.; сода - 0,5 ч. л.; соль - 1/4 ч. л.;

						ванильный сахар - 1 ч. л.; кефир жирностью 2,5% - 200 мл; какао-порошок - 2 ст. л.; мука высшего сорта - 1,5-2 стакана; масло сливочное - 10 г (для смазывания формы).
3.	Пирожки с повидлом	20.09.2020	0,2	1ч40	Групповое занятие	Для теста: молоко – 250 мл, дрожжи – 0,5 пакетика, сахар – 1 ст. л., 1 яйцо + 2 желтка, сахар ванильный – пакетик (30 г), масло сливочное или маргарин для выпечки – 100 г, соль – 0,5 ч. л., мука – 560 г Для начинки: 600 г густого повидла
4.	Шарлотка	04.10.2020		2ч	Групповое занятие	Для теста: яйца-5шт. мука – 200гр. сахар -200 гр. яблоки- 0, 5кг растит. масло -2 ст.ложки
5.	Тесто песочное. Печенье «Домашнее»	11.10.2020	0,20ч	1ч40	Групповое занятие	Для теста: молоко- 200 мл. пшеничная мука- 500 г. сливочное масло -60 г. яйца -2 шт. сахар -2 ст. л. соль -0, 25 ч. л. растительное масло - 2 ст. л.
6.	Сочни с творогом	18.10.2020	0,20ч	1ч40	Групповое занятие	Для теста: яйцо – 2 шт., сахар – 3/4 ст., сметана – 200 г, соль – щепотка, масло сливочное (маргарин) – 100 г, сода – 3/4 ч. л. мука – 4 ст. Ингредиенты на начинку: творог – 350-400 г, сахар – 3-4 ст. л., яйцо – 1 шт., соль – щепотка, сметана – 1 ст. л., мука– 2-3 ст. л., желток на смазывание верхушки – 1 шт.

7.	Сосиски в тесте	25.10.2020	0,20ч	1ч40	Групповое занятие	Для теста: молоко – 250 мл, дрожжи – 0,5 пакетика, сахар – 1 ст. л., 1 яйцо + 2 желтка, масло сливочное или маргарин для выпечки – 100 г, соль – 0,5 ч. л., мука, сосиски
8.	Пончики	01.11.2020		2ч	Групповое занятие	Для теста: мука - 2 стак.; вода - 310 мл; сухие дрожжи - 1 ч.л.; соль - пол ч.л.; сахар - 2 ст.л.; яйца – 3 шт. растительное масло;
9.	Блины	8.11.2020		2ч	Групповое занятие	Для теста: кефир - 2 ст мука - 2 ст яйца - 2 шт сода - 1/2 ч.л растительное масло - 2-3 ст.л соль, сахар по вкусу
10.	Пирог с яблоками	15.11.2020	0,30	1ч30	Групповое занятие	Для теста: 5 шт - яйца 1ст - сахар 1 п - разрыхлитель 1п - ванилин 200гр - сметана 30гр - маргарин растопленный 450гр – мука яблоками -4 шт.
11.	Сумасшедший пирог "Crazy Cake"	22.11.2020	0,30	1ч30	Групповое занятие	Для теста: 2 стакана молока; 2 стакана муки; 1,5 стакана сахара; 6 ст. л. какао; 4 ч. л. разрыхлителя. Для крема: 2 стакана молока; 1 стакан сахара; 3 ст. л. муки; 1 яйцо.
12.	Оладьи	29.11.2020	0,30	1ч30	Групповое занятие	Для теста: мука - 2 стак.; вода - 310 мл;

						сухие дрожжи - 1 ч.л.; соль - пол ч.л.; сахар - 2 ст.л.; растительное масло ;
13.	Капустный пирог	06.12.2020	0,15	1ч45	Групповое занятие	Для теста: 250 г кефира; 250 г муки; 2 яйца; 10 г сливочного масла (для смазывания); 1 ч. л. соды; ½ ч. л. мелкой соли. Для начинки: 300 г белокочанной капусты; 1 варёное яйцо; растительное масло (для жарки); соль, черный свежесмолотый перец, красная паприка, чили - по вкусу.
14.	Пицца	13.12.2020	0,15	1ч45	Групповое занятие	Для теста: 2,5 стакана муки; 1,5 ч. л. сухих дрожжей; 1 ст. л. сахара; 1 ч. л. соли; 1 стакан молока; 1 яйцо; 50 г сливочного масла; 3 ст. л. растительного масла. Для начинки: 2-3 ст. л. кетчупа; 2 ст. л. майонеза; 200 г свежих шампиньонов; 200 г ветчины; 4-5 помидорчиков черри; 200 г сыра "Российский"; 1 щепотка специй "Итальянские травы". Стакан объёмом 250 мл.
15.	Торт «Муравейник»	20.12.2020	0,30	1ч30	Групповое занятие	Для теста: печенье – 3 пачки по 160 г, сгущенное молоко – 1 банка, орехи грецкие – 100 г, какао (порошок) – 3 ст. л., масло сливочное – 100 г, шоколад – 1 плитка

						(100 г), кокосовая стружка – 1-2 ст. л.
16.	Национальная кухня. Коми шаньги	24.01.2021	0,15	1ч45	Групповое занятие	Для теста: мука ржаная 500 гр.; мука пшеничная 50 гр.; картофель 500 гр.; кефир 1 стакан; молоко 1 стакан; яйцо куриное 2 шт.; сметана (жирность не менее 20%) 1 ст. ложка; соль по вкусу;
17.	Рогалики с повидлом из дрожжевого теста	07.02.2021	0,30	1ч30	Групповое занятие	Для теста: молоко – 200 мл, сахар – 6 ст. л., соль – 3/4 ч. л., дрожжи свежие – 20 г, мука – 450 г + 4 ст. л. на опару, масло растительное – 30 мл, яйцо – 2 шт., ванилин – 1 пакетик
18.	Кексы	21.02.2021		2ч	Групповое занятие	мука- 220гр. масло сливочное – 160гр. молоко сгущенное – 160гр. яйцо -2шт. сахар- 4 ст.ложки разрыхлитель теста-1ч.л.
19.	Сладкая выпечка. Торт «Спартак»	07.03.2021		2ч	Групповое занятие	Для теста: яйцо куриное - 3 шт.; мука высшего сорта - 130 г; сахар - 100 г; мед жидкий - 2 ст. л.; соль - щепотка; разрыхлитель - 2 ч. л. (без горки); какао-порошок - 20 г; сахар ванильный - 0,5 пакетика. Для крема: масло сливочное жирностью 82% - 150 г; молоко сгущенное вареное - 350 г. Для посыпки торта: шоколад черный - 50 г.

20.	Дрожжевое тесто. Булочки «Бантики»	14.03.2021		2ч	Групповое занятие	Для теста: кефир - 250 мл; яйцо - 1 шт.; растительное масло - 80 мл (в тесто) + для смазывания противня; соль - 1 ч. л.; сахар - 1 ст. л.; мука - 500 г; дрожжи сухие - 6 г; цветная кокосовая стружка - 40 г (для посыпки).
21.	Дрожжевое тесто. Ватрушки с повидлом	21.03.2021	0,20ч	1ч40	Групповое занятие	Для теста: Мука – 500 г Теплое молоко или вода – 260 мл Дрожжи - 2 ч. л. Масло сливочное – 40 г Соль – 0,5 ч повидло – 1 б. Молоко и яичный желток для смазывания
22.	Торт «Норка крота»	28.03.2021	0,20	1ч40	Групповое занятие	Для теста: Для коржа: мука - 200 г; молоко - 160 мл; сахар - 100 г; яйцо - 2 шт.; масло растительное без запаха - 80 мл; какао - 40 г; разрыхлитель - 2 ч. л. Для суфле: творог - 300 г; молоко - 250 мл; сахар - 100 г; желатин - 10 г; бананы - 4-5 шт.
23.	Дрожжевое тесто. Плюшки с маком	04.04.2021		2ч	Групповое занятие	Состав для теста: Яйца – 3 шт Молоко – 0,5 л Дрожжи прессованные – 50-70 г Масло сливочное или маргарин – 200 г (одна пачка) Масло растительное – 3-4 ст. л.

						Сахар – 3 ст. л. Соль – 1 ч. л. Мука – 800-1000 г Для приготовления посыпки: Сахар Мак – 1 пакетик
24.	Сырники	11.04.2021	0,15ч	1ч45	Групповое занятие	Творог – 500 г Яйца – 2 шт Сахар – 2 ст. л. Манка – 5 ст. л. Сметана – 3 ст. л. Щепотка соли Мука – 4 ст. л.
25.	Пирог с рыбой	18.04.2021	0,15	1ч45	Групповое занятие	Молоко – 1/4 стакана Теплая вода – 1/4 стакана Сахар 0,5 ч. л. Дрожжи – 1 ст. л. Яйца – 1 шт Соль – 0,5 ч. л. Мука – 300 г и 1/3 стакана для раскатки Состав рыбной начинки: Консервированная сайра – 1 банка Рис отварной – 1 стакан Лук репчатый – 1 шт
26.	Слойки с сыром	25.04.2021	0,20ч	1ч.40	Групповое занятие	Для теста: 400-450 г слоеного дрожжевого теста; 1 яйцо для смазывания; 2-3 ст. л. муки для работы с тестом; 1 ст. л. белого кунжута (по желанию); 1 ст. л. семян льна (по желанию). Для начинки: 150 г твёрдого сыра; 150 г адыгейского сыра.
27.	Молочные коржики	02.05.2021	0,30	1ч30	Групповое занятие	Для теста: Молоко – 60 мл. (+1 ст.л.) Сахар – 100 гр. Масло сливочное – 50 гр. Яйцо – 1 шт. Мука – 200 гр. Сода – 0,25 ч.л.

28.	Сладкая выпечка. Пирог «Черный принц»	09.05.2021	0,20	1ч40	Групповое занятие	Для теста: Для бисквита: яйцо - 1 шт.; сахар - 1 стакан; кефир - 1 стакан; сода - 1 ч. л.; лимонный сок - 2 ч. л.; мука - 1 стакан; какао - 50 г. Для крема: сметана (я использовала сметану жирностью 20%) - 370 г; сгущенка вареная - 370 г; масло сливочное - 170 г. Для украшения: белок - 2 шт.; сахар - 200 г. Стакан объемом 200 г.
29.	Пирожное «Чокопай»	16.05.2021		1,30	Групповое занятие	Для теста: яйца - 4 шт.; мука - 80 г; разрыхлитель - 1 ч. л.; сахар - 4 ст. л.; ванилин - 1 ч. л. Для суфле: яичный белок - 2 шт.; сахарная пудра - 1 ст. л. с горкой; желатин - 5 г; молоко - 30 мл. Для глазури: шоколад - 100 г.
30.	Итоговое занятие. награждение лучших членов студии, праздничный чай	30.05.2021	0,30	1ч 30	Групповое занятие	

1.4. Планируемые результаты

Ценностно-смысловые компетенции:

- навыки совместной деятельности и диалогового общения;
- активная жизненная позиция;
- чувство ответственности;

- гражданские, нравственные качества личности (порядочность, правдивость).

Учебно-познавательные компетенции:

- самостоятельное приобретение и применение знаний;
- творческое мышление, познавательная активность.

Компетенции личностного совершенствования:

- умение самостоятельно формулировать цель и задачи деятельности;
- умение анализировать и оценивать результаты работы;
- умение делать осознанный выбор методов, средств и способов действий, нацеленных на достижение наиболее эффективного результата.

Коммуникативные компетенции:

- умение работать в команде.

Социально-трудовые компетенции:

- знания о правилах санитарии и гигиены при кулинарных работах;
- знания о безопасных приемах работы с кулинарным оборудованием и инструментами;
- знания о технологиях изготовления выпечки из разных видов теста;
- умение определять количество продуктов и выполнять технологические операции по обработке.

Средством достижения результатов служат практико-ориентированные учебные занятия, творческие мастерские.

Главным показателем эффективности программы является: повышение интеллектуального уровня у студентов; личностный рост каждого студента; общекультурный уровень воспитанности; формирование социально-бытовых и коммуникативных компетенций.

2. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ

2.1. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Для успешной работы по программе необходимо:

- Помещение светлое, сухое, с естественным доступом воздуха и хорошей вентиляцией;
- разделочные доски (20х25см) с обязательной маркировкой: для сырых и варёных овощей; для мяса и рыбы; хлеба и т. д.;
- разделочные доски для теста;
- кухонные ножи маленькие и средние, консервные ножи;
- ложки деревянные и из нержавеющей стали;
- шумовки;
- дуршлаг;
- весёлки;
- скалки;
- чайники;
- подставки под горячую посуду;
- миски 3-4 размеров ёмкостью от 0,5 до 2 литров;
- кастрюли трёх размеров ёмкостью от 1 до 3 литров;
- сковороды разных размеров;
- миксер;
- мясорубка;
- яйцерезка;
- сито;
- набор выемок для печенья;
- шприц для крема;
- чайная и столовая посуда;
- приборы с учётом количества кружковцев;

- предметы сервировки стола;
- ингредиенты согласно технологической карте блюда.

Методическое обеспечение

Информационно-методическое обеспечение программы

- учебные и информационные ресурсы:
 1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Л.Е. Голунова) [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinarina/001_Sbornik_retseptur_blyud_golunova_2003/000.htm
 2. Сборник рецептов «Выпечка» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.libfox.ru/626858-sbornik-retseptov-vypechka.html>
 3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/a-v-pavlov-sbornik-retseptur-muchnykh-konditerskikh-i-bulochnykh-izdelij>

2.2. Методы и технологии обучения и воспитания

В настоящей программе отдается предпочтение следующим методам и формам обучения:

Объяснительно-иллюстративный – позволяет стимулировать студентов к постоянному пополнению знаний с помощью презентаций и бесед.

Практический – способствует развитию мышления через формирование интеллектуальных умений: обобщение, анализ, синтез, сравнение, моделирование, а также позволяет вовлечь студентов в практическую деятельность с целью приобретения навыков приготовления блюд разного уровня сложности: самостоятельная работа, работа с дополнительной литературой.

В процессе практического обучения студенты знакомятся с организацией работы на кухне, технологией механической кулинарной

обработки сырья, историей кулинарного искусства, национальной кухней. Изучают правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и инструментов, соблюдение правил санитарии и личной гигиены, правил пожарной безопасности.

Содержание программы «Лакомка» согласуется с установками духовно-нравственного развития и воспитания студентов, с традиционными источниками нравственности, которыми являются следующие ценности:

- семья – забота, помощь и поддержка, равноправие, здоровье, достаток, уважение к родителям, любовь и верность, забота о продолжении рода;
- личность — саморазвитие и совершенствование, смысл жизни, внутренняя гармония, самопринятие и самоуважение, достоинство;
- труд и творчество — уважение к труду, творчество и созидание, целеустремлённость и настойчивость, трудолюбие.

Из этого следует, что программа рассчитана на:

- развитие мотивации личности к познанию и творчеству;
- духовное развитие личности;
- развитие интеллектуальных, творческих, коммуникативных способностей;
- эмоциональное благополучие студента;
- профилактику асоциального поведения;
- охрану и укрепление физического и психического здоровья студентов;
- взаимодействие воспитателя со студентами.

Решение педагогических задач в программе «Лакомка» осуществляется в соответствии со следующими принципами:

- принцип гуманизации;

- принцип гражданственности ориентирует образовательный процесс на изучение истории, обычаи, традиции народов, их блюд;
- принцип творчества помогает развивать фантазию, эстетический вкус, мыслить и действовать;
- принцип коллективной деятельности реализуется на создании совместных рецептов, фантазий, при организации коллективных праздников, конкурсов.
- принцип индивидуального подхода ориентирует педагога на учет индивидуальных и возрастных возможностей и способностей ребят.
- принцип самореализации предполагает создание творческой среды, проведение открытых занятий.

2.3. Способы определения результативности

Качество усвоения обучающимися полученных компетенций систематически проверяется в течение учебного года в разных формах:

- качество приготовленных блюд;
- участие и победы в мероприятиях, конкурсах различного уровня.

Личностные результаты развития студентов определяются методами наблюдения, портфолио.

Для обучающихся предусмотрена безоценочная система изучения курса.

3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

3.1. Нормативно – правовые документы

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
2. Конституция Республики Коми (принята 17.02.1994) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://constitution.garant.ru/region/cons_komi/
3. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (принят ГД ФС РФ 21.12.2012) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://graph-kremlin.consultant.ru/page.aspx?1646176>
4. Республиканский закон от 06.10.2006 № 92-РЗ «Об образовании» (принят Государственным Советом Республики Коми 21.09.2006) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/802077259>
5. Государственная программа РФ "Развитие образования" на 2018–2025 годы (Постановление Правительства РФ от 26.12.2017) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71748426/>
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 августа 2013 г. N 1008 г. Москва. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.rg.ru/2013/12/11/obr-dok.html>
7. Концепция развития дополнительного образования детей (утв. распоряжением Правительства РФ от 4 сентября 2014 г. N 1726-р) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gov.garant.ru/SESSION/PILOT/main.htm>
8. Распоряжение Правительства РФ от 29 мая 2015 г. № 996-р «Об утверждении стратегии развития воспитания на период до 2025 года» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://government.ru/docs/18312/>

9. Стратегия развития воспитания в РФ на период до 2025 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 29 мая 2015 года № 996-р) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://government.ru/media/files/f5Z8H9tgUK5Y9qtJ0tEFnyHlBitwN4gB.pdf>
10. Устав ГПОУ «Сыктывкарский торгово-технологический техникум» (Утвержден Приказом Министерства образования, науки и молодежной политики Республики Коми от 22.01.2016 № 22) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.stttrk.ru/sveden/document/>

3.2. Литература для педагогов

1. Асташев Т. Детские объединения (сообщества) и образовательный процесс //Новые ценности образования. – М., 1995. – № 3.
2. Балагуров Е.П. и др. Формы детских образовательных объединений в учреждении дополнительного образования //Внешкольник. – Ярославль, 1997. – № 2(5).
3. Горнова Л.В. Студия декоративно-прикладного творчества - Волгоград: Учитель, 2008.
4. Каргина З.А. Документация детского объединения дополнительного образования //Внешкольник, 2006. – № 4. – С. 6-7.
5. Богатая Л.М. Книга о вкусной и здоровой пище. – М: Агопромиздат, 1988. – 416с.
6. Лукьянченко О.Н. Выпечка домашнего приготовления. – М: Профф-Пресс, 1998. – 254с.
7. Новоженев Ю.М., Титюнник А.И. Кулинарная характеристика блюд: Обществ.питание. – М: Издательство «Легкая и пищевая промышленность», 1982. – 202с.
8. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 2004. – 330с.
9. Похлебкин В.В. Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 1996. – 438с.

3.3. Литература для студентов

1. Выпечка./Пер. с англ. В. Прусковой. – М: ТЕРРА, 1997 – 176с., ил.
2. Головков А.Э. Кухня без секретов. – Москва, 1992. – 319с.
3. Книга о вкусной и здоровой пище / Под общ. ред. И.М. Скурихина. – 10-е изд., перераб. и доп. – М. : Агропромиздат, 1990. – 367с.