

**Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное  
учреждение «Средняя школа с углублённым изучением отдельных  
предметов пгт Афанасьево»**

Утверждаю  
Директор: И.В.Белёва  
Приказ №326/ОД от 01.09.2022

**Образовательная программа  
дополнительного образования  
«Хозяюшка»**

Возраст учащихся – 11-15 лет

Руководитель кружка:  
Варанкина Елена Яновна  
Габова Лидия Ивановна

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*Истоки способностей и дарований детей – на*

*кончиках их пальцев...*

*В. А. Сухомлинский*

**Направленность.** Перемены, происходящие в современном обществе, требуют ускоренного совершенствования образовательного пространства, определения целей образования, учитывающих государственные, социальные и личностные потребности и интересы. В связи с этим приоритетным направлением становится обеспечение развивающего потенциала *новых образовательных стандартов*.

В современных условиях очень важно подготовить девочек к самостоятельной семейной жизни как будущих хозяюшек. Именно в этом возрасте, 11 -15 лет, они активно начинают интересоваться кулинарией, рукоделием, шитьем и другими видами деятельности связанными с домашним хозяйством.

**Практическая значимость.** Особое место во внеурочной работе занимает кружковая деятельность. Школа после уроков - это мир творчества, проявление и раскрытие каждым ребёнком своих интересов, своих увлечений, своего «я». Здесь ребёнок делает выбор, свободно проявляет свою волю, раскрывается как личность.

Эти занятия практического жизненного опыта, освоения и постижения окружающего мира, красоты, гармонии. Прелесть детских изделий – в их неповторимости. Выставка детских работ дает воспитанникам заново увидеть и оценить свои работы, ощутить радость успеха.

**Актуальность, педагогическая целесообразность.** Кружок "Хозяюшка", призван дать углубленные знания и умения в области домашнего хозяйства научит готовить, шить заниматься рукоделием по всем правилам, т.е. приобретать жизненно важные умения будущим хозяйкам. Данный кружок является хорошим дополнением в области образования учащихся и заинтересует тех, кто хочет овладеть секретами креативного рукоделия.

**Новизна программы** состоит в том, что она показывает развивающие функции декоративно-прикладного искусства и составлена с требованиями ФГОС НОО. Учащиеся знакомятся в течение 5 лет обучения с несколькими видами декоративно-прикладного искусства. Использование инструкционных и технологических карт по выбранному варианту позволяет работать самостоятельно, соединяя работу «ума» с работой рук, при этом учитель или ребёнок в своей группе имеет возможность оказать помощь менее подготовленным учащимся.

Курс создан на основе примерной Программы общеобразовательных учреждений 5 - 11 классов. Москва, "Просвещение" 2017 г. **Отличительной особенностью** данной программы в том, что она рассчитана на 5 лет обучения. Разнообразие и сложность объектов труда – от простого к сложному. Большой объём учебного материала предполагает организацию самостоятельной работы школьников в виде выполнения индивидуальных и коллективных творческих проектов. Начатую работу завершают до следующего занятия, занимаясь в свободное время.

**Цель программы:** **Освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности. **Овладение** умениями необходимыми для поиска и использования информации ведения домашнего хозяйства. **Развитие** познавательных интересов: развитие художественного вкуса, фантазии и изобретательности воспитанников через искусство декупаж, квиллинг, канзаши, пэчворк, скрапбукинг, вязание и другие виды рукоделия. **Воспитание** трудолюбия, бережливости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности.

**Задачи программы:**

- **формировать** устойчивый интерес к художественной деятельности;
- **дать** детям общие понятия о креативных видах рукоделия;

- **ознакомить** детей с видами ДПИ для интерьера, и инструментами для изготовления изделий
- **обогащать** познавательный опыт (на основе формирования умений наблюдать, сравнивать, выделять существенные признаки сюжета, эскиза, и отражать их в речи), направленное на развитие памяти, мышления, речи, воображения. А так же обогатить словарный запас учащихся на основе использования соответственной терминологии;
- **исправить** недостатки моторики;
- **ориентировать** на профессиональное самоопределение, адаптацию и реабилитацию в обществе.
- **развить** у них способности к творчеству, пробуждение интереса к трудовой деятельности, привитие навыков культуры и товарищеской взаимопомощи:
- **выработать** у девочек таких черт характера, как аккуратность, усидчивость, умение доводить начатое дело до конца, работая в коллективе.

**Продолжительность программы:** данная программа рассчитана на 5 лет обучения.

**Объем программы:** 34 часа в год, 170 часов за 5 лет.

**Обучение основывается на следующих педагогических принципах:**

- личностью ориентированного подхода (обращения к субъективному опыту обучающегося, то есть к опыту его собственной жизни; признание самобытности и уникальности каждого ученика);
- природосообразности (учитывается возраст обучающегося, а также уровень его интеллектуальной подготовки, предполагающий выполнение заданий различной степени сложности);
- сознательного усвоения обучающимися учебного материала;
- систематичности, последовательности и наглядности обучения.

**В процессе обучения используются следующие методы:**

- объяснительно-иллюстративный;
- деятельностный;
- эвристический;
- исследовательский.

Кроме того, обучение по данному курсу построено по принципу «от простого - к сложному»: учебный процесс осуществляется по спиралеобразной схеме: одна и та же тема подается в течение года постепенно, с возрастанием степени сложности.

**В процессе обучения предусматриваются следующие формы учебных занятий:**

- типовое занятие (сочетающее в себе объяснение и практическое упражнение);
- собеседование;
- консультация;
- практическое упражнение под руководством педагога по закреплению определенных навыков;
- самостоятельные тренировочные упражнения;
- учебная игра.

**Процесс обучения предусматривает следующие виды контроля:**

- вводный, который проводится перед началом работы и предназначен для закрепления знаний, умений и навыков по пройденным темам;
- текущий, проводимый в ходе учебного занятия и закрепляющий знания по данной теме;
- рубежный, который проводится после завершения изучения каждого блока;
- итоговый, проводимый после завершения всей учебной программы.

Для закрепления полученных знаний и умений большое значение имеет коллективный анализ. При этом отмечаются наиболее удачные решения, оригинальные подходы к выполнению заданий, разбираются характерные ошибки.

**Контроль может осуществляться в следующих формах:**

- собеседование;
- тест.

**Знания по курсу учащиеся могут усваивать на трёх уровнях:**

**Первый уровень - знания-знакомства.** На этом уровне учащиеся должны среди нескольких понятий, ситуаций правильно найти тот ответ, который предъявлен для опознания;

**Второй уровень - знания-копии.** Учащиеся должны воспроизвести сведения о тех или иных понятиях самостоятельно, без опоры, а также применять знания о них в стандартных (знакомых) ситуациях.

**Третий уровень - знания-умения, навыки.** Учащиеся должны уметь решать поставленную задачу в ситуациях, не всегда стандартных, за определенный промежуток

**Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы.**  
В течение года планируется проводить выставки изделий кружка на родительских собраниях и других мероприятиях школы.

**Первый год обучения**  
**План работы кружка «Хозяюшка»**

№ п/п	Название темы	Ча-сы	Лек- ции	Прак. зан.	Дата
1	<b>Вводное занятие.</b> Содержание курса кружка. Цели и задачи. Т/Б	1	1		
2	<b>Техника «Декупаж»</b> История декупажа. Возможности применения её в быту. Инструменты, материалы для декупажа. Поиск идей, утверждение.	14	1		
3	Особенности работы с салфетками. Изучение технологии.			1	
4	<b>Декорирование деревянной разделочной доски.</b> Подбор салфеток и картин для создания сюжета.			1	
5	Способы вырезки, приклеивания и высушивания.		1		
6	Художественное оформление изделия с использованием лака.			1	
7	<b>Особенности работы со стеклянными и пластмассовыми материалами. Создание декоративной тарелки - обезжиривание, создание сюжета.</b>			1	
8	Художественное оформление, закрепление			1	
9	<b>Вторая жизнь старым вещам. Декорирование деревянной шкатулки в технике «Кракелюр».</b> Ознакомление с историей создания кракелюра. Изучение технологии - упражнения.		1		
10	Оформление изделия.			1	
11	<b>Декорирование ёлочных игрушек.</b> Подбор материалов и			1	

	сюжетов.				
12	Оформление изделия, сушка.			1	
13	Закрепление лаком.			1	
14	<b>Горячий декупаж.</b> Изучение технологии. <i>Новогоднее панно.</i> Подбор материалов и сюжетов.			1	
15	Оформление изделия. Закрепление лаком. Мини - выставка работ.			1	
16	<b>Поделки и подарки на праздники. «Валентинки» своими руками.</b> История создания валентинок. Инструменты, материалы, технология. Идеи. Утверждение.	15	1		
17	Изготовление валентинок.			1	
18	Отделка валентинок. Мини - выставка работ.			1	
19	<b>Бонбоньерки.</b> История, назначение, материалы, шаблоны, отделка		1		
20	Изготовление шаблонов бонбоньерки			1	
21	Раскрой и сборка деталей.			1	
22	Отделка изделия лентами.			1	
23	Отделка изделия цветами.			1	
24	<b>Подарочная открытка в технике «Квиллинг»</b> История квиллинга. Материалы и инструменты. Основные приёмы работы - теория.		1		
25	Основные приёмы работы.			1	
26	Цветовое решение открытки. Композиция.			1	
27	Изготовление деталей.			1	
28	Сборка деталей			1	
29	Сборка деталей			1	
30	Оформление открытки. Мини – выставка.			1	
31	<b>Кулинария.</b> Праздники в нашей жизни. Правила приёма гостей. Т/Б при кулинарных работах. Запись рецептов для	4	1		

	тортов.				
32	Овощной торт. Технология приготовления. Дегустация.			1	
33	Бисквитный торт. Технология приготовления. Дегустация. Чаепитие			1	
34	Подведение итогов. Выставка для родителей на школьном собрании.			1	
		<b>Итого: 34 ч. 8 ч. 26 ч.</b>			

#### Учебно – тематическое планирование

№	Темы курса	Количес. часов	Контрольные работы (указать вид: теорет. практические работы, тестир.)
1	Вводное занятие.	1	1 теор.
2	Техника «Декупаж	14	3/11 п/р
3	Поделки и подарки на праздники	15	3/12 п/р
4	Кулинария	4	1/3 п/р
	<b>Итого:</b>	34 ч.	

#### Содержание изучаемого курса

##### Вводное занятие – 1 час

Содержание курса кружка. Цели и задачи. Т/Б

##### Техника «Декупаж» - 14 часов

##### История декупажа - 1 час

Что такое декупаж? История декупажа. Возможности применения её в быту.

Инструменты, материалы для декупажа.

##### Особенности работы с салфетками – 1 час

Виды салфеток. Технология техники декупаж – вырезание, разрывание. Поиск идей, утверждение.

##### Декорирование деревянной разделочной доски – 1 час

Особенности работы с деревянными поверхностями. Подготовка поверхности доски под декорирование. Обезжиривание с внешней стороны при помощи спирта или обычной жидкости для снятия лака, зашкуривание наждачной бумагой. Покрытие тонким слоем белой акриловой краски. Сушка поверхности. Подбор салфеток и картин для создания сюжета.

### **Способы вырезки, приклеивания и высушивания – 1 час**

Вырезание салфетки ножницами или обрывание по контуру отрывание пальцами результат.

Отслаивание от картинок белые слои салфетки и прикладывание их к выбранной поверхности. Промазывание картинки кисточкой, смоченной в клее для декупажа. Сушка.

### **Художественное оформление изделия с использованием лака – 1 час**

Виды лака для декупажа. Правила покрытия поверхности прозрачным лаком для декупажа. Сушка поверхности. Отделка.

### **Особенности работы со стеклянными и пластмассовыми материалами - 1 час**

Создание декоративной тарелки - обезжиривание, создание сюжета.

Особенности работы со стеклянными и пластмассовыми материалами и поверхностями. Подготовка поверхности доски под декорирование. Обезжиривание с внешней стороны при помощи спирта или обычной жидкости для снятия лака, зашкуривание наждачной бумагой. Покрытие тонким слоем белой акриловой краски. Сушка поверхности. Подбор салфеток и картин для создания сюжета.

### **Художественное оформление изделия с использованием лака – 1 час**

Правила покрытия поверхности прозрачным лаком для декупажа. Сушка поверхности. Отделка

### **Вторая жизнь старым вещам - 1 час**

Декорирование деревянной шкатулки в технике «Кракелюр». Ознакомление с историей создания кракелюра. Кракелюр – способ искусственно состарить поверхность. Два вида кракелюрных лаков: одношаговый и двухшаговый. Кракелюрный лак способный разрывать верхний слой краски, образуя мелкие хаотичные трещины. Втирание золотого или серебряного порошка. Кракелюровка вещей, выполненных в технике декупажа – посуда, керамические горшки, рамочки для фотографий, настенные панно. Изучение технологии - упражнения.

### **Оформление изделия – 1 час**

Материалы и технология оформления изделия. Сушка поверхности феном.

### **Декорирование ёлочных игрушек – 1 час**

Подбор материалов и сюжетов. Выбор идеи. Утверждение. Использование различных способов техники декупаж.

### **Оформление изделия, сушка – 1 час**

Материалы и технология оформления изделия. Сушка поверхности феном.

### **Закрепление лаком – 1 час**

Использование различных способов покрытия лаком. Сушка изделия.

### **Горячий декупаж – 1 час**

Изучение технологии горячего декупажа. Новогоднее панно. Подбор материалов и сюжетов. Утверждение идеи.

### **Оформление изделия – 1 час**

Оформление изделия. Закрепление лаком. Анализ работ. Мини - выставка.

## **Поделки и подарки на праздники – 15 часов**

### **«Валентинки» своими руками – 1 час**

О празднике «День святого Валентина. История создания валентинок. Инструменты, материалы, технология. Варианты идей валентинок. Утверждение выбора.

### **Изготовление валентинок – 1 час**

Выбор материалов, шаблонов. Вырезание, склеивание.

### **Отделка валентинок – 1 час**

Виды отделок – блёстками, бисером, цветами и другими материалами. Мини - выставка работ.

### **Бонбоньерки – 1 час**

История бонбоньерок. Назначение – коробочки для сладостей. Материалы, инструменты. шаблоны, отделка.

### **Изготовление шаблонов бонбоньерки – 1 час**

Выбор шаблонов бонбоньерок. Перевод контура «Сумочки», «Скворечника», «Сундучка», «Туфельки». Способы складывания форм.

### **Раскрой и сборка деталей – 1 час**

Перевод шаблонов на декоративную бумагу. Правила вырезания картона. Нанесение линий сгибов. Схемы сборок изделий.

### **Отделка изделия лентами и цветами – 2 часа**

Выбор и утверждение отделки бонбоньерки. Изготовление цветов из бумаги. Окончательная отделка изделия.

### **Подарочная открытка в технике «Квиллинг» - 1 час**

История квиллинга. Идеи для творчества. Материалы и инструменты. Основные приёмы работы – название и форма - теория.

### **Основные приёмы работы – 1 час**

Работа над основными элементами квиллинга – тугая спираль, свободная спираль, капелька, глаз. треугольник,

### **Цветовое решение открытки. Композиция – 1 час**

Правила сочетания цвета. Правила создания композиции. Идеи для творчества. Утверждение.

### **Изготовление деталей, сборка и отделка открытки – 4 часа**

Работа над изделием Изготовление деталей, правила сборки и отделки открытки. Мини – выставка.

### **Кулинария – 4 часа**

Праздники в нашей жизни. Правила приёма гостей. Т/Б при кулинарных работах. Запись рецептов для тортов.

### **Овощной торт – 1 час**

Технология приготовления. Правила оформления, подачи и дегустация торта.

### **Бисквитный торт – 1 час**

Технология приготовления. Правила оформления, подачи и дегустация торта Чаепитие.

### **Подведение итогов – 1 час**

Выставка для родителей на школьном собрании.

### **Ожидаемые результаты:**

**Первый год обучения.** *Смысл работы заключается в пробуждении и обогащении чувств, сенсорных способностей детей, путем освоения живых, воспринимаемых органами чувств особенностей природных и художественных явлений — цвета, звука, формы, движения, возможностей слова и живой речи.*

**К концу 1 года обучения должны знать:**

- названия и назначение материалов;
- название и назначение ручных инструментов и приспособлений - ножницы, кисти, спонжи, валик и т.д.;



- правила безопасности труда и личной гигиены при работе указанными инструментами.
- технологию таких видов рукоделия, «Декупаж», «Квиллинг», «Валентинки»

**К концу 1 года обучения должны уметь:**

- анализировать под руководством учителя изделие (определять его назначение, материал из которого оно изготовлено, способы соединения деталей, последовательность изготовления);
- правильно организовать свое рабочее место, поддерживать порядок во время работы;
- соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены;
- экономно и по назначению использовать материалы.
- осуществлять поиск необходимой информации в области рукоделия

#### **Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы.**

- ЦОРы – презентации тем по разделу рукоделия: «Декупаж», «Кракелюр», «Квиллинг».
- Тесты по разделу рукоделия.
- Мастер – класс для начинающих: «Декупаж», «Кракелюр», «Квиллинг».
- Лекционный материал «История декупажа», «Бонбоньерок», «Кракелюр», «Квиллинг».
- Рекомендации по проведению практических работ.

### **Список используемой литературы**

1. Практико - ориентированные проекты В. П. Боровых. Волгоград-2009;
2. Технология 5-9 классы. Л.Д. Карачевцева. Волгоград-2009;
3. Н.Н. Севастьянова. Декупаж. Лучшие советы.
4. Б. Алдрованди. Декупаж. Приемы. Материалы.
5. М. Лупато. Декупаж на стекле.
6. Интернет. Сайт - страна мастеров.
7. А.Быстрицкая. “Бумажная филигрань”.
8. Джейн Дженкинс. “Поделки и сувениры из бумажных ленточек”.
9. Хелен Уолтер. “Узоры из бумажных лент”.
10. Д.Чиотти. “Оригинальные поделки из бумаги”.

## Второй год обучения

### План работы кружка «Хозяюшка»

№п/п	Название темы	Ча- сы	Лек- ции	Прак. зан.	Дата
1	<b>Вводное занятие.</b> Содержание курса кружка. Цели и задачи. Т/Б	1	1		
2	<b>Техника «Канзаши» - цветы из атласных лент.</b> История возникновения техники. Применение. Материалы и инструменты.	9	1		
3	Изучение основных приёмов работы – 2 классические формы лепестков: круглые и острые. Двухцветные лепестки			1	
4	Изучение основных приёмов работы – 2 классические формы лепестков: круглые и острые. Двухцветные лепестки.			1	
5	Выбор и утверждение будущей работы. Дизайн заколки, шпильки и резинки.			1	
6-7	Изготовление лепестков.			2	
8-9	Сборка цветка канзаши.			2	
10	Крепление цветка к изделию. Мини - выставка			1	
11	<b>Техника «Макраме».</b> История возникновения техники. Применение. Приспособления, материалы и инструменты.	15	1		
12-15	Техника макраме. Основные узлы их название, способы крепления и сочетания.			3	
16-19	<b>Плетение кулона с бусинами</b>			4	
20-22	<b>Плетение «феничек»</b>			3	
23-26	<b>Плетение кашпо. Мини – выставка</b>			4	
27	<b>Техника «Пэчворк».</b> История возникновения техники. Применение. Приспособления, материалы и инструменты	8	1		

28-29	Техника пэчворк. Узор «Спираль», «Изба». Шаблоны. Припуски на швы. Правила выкраивания деталей. Соединение деталей.			2	
30	<b>Изготовление прихватки в технике пэчворк</b> – выбор идеи, подбор материалов. Утверждение.			1	
31-32	Изготовление шаблонов. Раскрой деталей и сборка деталей			2	
33	Окантовка косой бейкой			2	
34	Подведение итогов. Мини - выставка			1	
<b>Итого:</b>		<b>34ч. 8 ч. 26 ч.</b>			

#### Учебно – тематическое планирование

№	Темы курса	Количес. часов	Контрольные работы (указать вид: теорет. практические работы, тестир.)
1	<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>	
2	<b>Техника «Канзаши»</b>	<b>9</b>	1 / 8 п / р
3	<b>Техника «Макраме»</b>	<b>16</b>	1 / 13 п / р
4	<b>Техника «Пэчворк»</b>	<b>9</b>	1 / 8 п / р
<b>Итого:</b>		<b>34ч.</b>	

### Содержание изучаемого курса.

#### Вводное занятие – 1 час

Содержание курса кружка. Цели и задачи. Правила техники безопасности.

#### Техника «Канзаши» - цветы из атласных лент – 1 час

История возникновения техники. Применение в быту - красивые женские аксессуары для волос из атласных лент. Материалы: атласная лента (или другие виды ткани - атлас, шелк, органза, из которых можно вырезать аккуратные полоски для создания лепестков ), паетки, бусины, бисер. Инструменты: острые ножницы, карандаш и линейка (для разметки), паяльник (можно заменить свечей) , зажигалка, "Момент -гель"(или клеевой пистолет ), длинный пинцет.

#### Основные приёмы работы – 2 часа

Изучение основных приёмов работы – 2 классические формы лепестков: круглые и острые. Двухцветные лепестки.

### **Выбор и утверждение будущей работы – 1 час**

Дизайн заколки, шпильки и резинки.

### **Изготовление лепестков – 2 часа**

Раскрой деталей. Складывание лепестков, подрезание, обжигание.

### **Сборка цветка канзаши – 2 часа**

Правила сборки лепестков. Работа над изделием.

### **Крепление цветка к изделию – 1 час**

Способы крепления цветка к заколке. Мини – выставка

### **Техника «Макраме» – 15 часов**

История возникновения техники. Применение. Приспособления, материалы и инструменты

### **Техника макраме – 3 часа**

Основные узлы их название, способы крепления и сочетания.

### **Плетение кулона с бусинами – 4 часа**

Выбор узора. Расчёт количества нитей и их длины. Работа по схеме плетения.

### **Плетение «феничек» - 3 часа**

Выбор узора. Расчёт количества нитей и их длины. Работа по схеме плетения.

### **Плетение кашпо. Мини – выставка – 4 часа**

Выбор узора. Расчёт количества нитей и их длины. Работа по схеме плетения.

### **Техника «Пэчворк» – 8 часов**

### **История возникновения техники - -1 час**

Применение. Приспособления, материалы и инструменты.

### **Техника пэчворк – 2 часа**

Узор «Спираль», «Изба». Шаблоны. Припуски на швы. Правила выкраивания деталей. Соединение деталей. Требования к качеству работы. Правила т/б при работе на швейной машине.

### **Изготовление прихватки в технике пэчворк – 1 час**

Выбор идеи, подбор материалов. Утверждение.

### **Изготовление шаблонов. Раскрой деталей и сборка деталей – 2 часа**

Перевод и вырезание шаблонов. Правила раскроя и сборки деталей. Требования к качеству работы.

### **Окантовка косой бейкой – 1 час**

Технология обработки изделия косой бейкой. Примётывание, притачивание. Изготовление петельки. Требования к качеству работы.

### **Подведение итогов – 1 час**

Мини – выставка. Оценка выполненных работ. Задачи на следующий год.

### **К концу 2 года обучения должны знать:**

- истории возникновения техник: «Канзаши», «Макраме», «Пэчворк»;
- применение этих техник в быту;
- технологию основных приёмов работы - канзаши, макраме, пэчворк;
- название деталей и способы крепления деталей;

### К концу 2 года обучения должны уметь:

- самостоятельно рассчитывать и подготавливать материал;
- зарисовывать схему изделия;
- выполнять элементы работы в соответствии с программой;
- самостоятельно создавать изделия на основе изученного материала;
- принимать участие в выставках.

### Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы.

- ЦОРы – презентации тем по разделу рукоделия: «Канзаши», «Макраме», «Пэчворк»
- Тесты по разделу рукоделия.
- Мастер – класс для начинающих: «Канзаши», «Макраме», «Пэчворк»
- Рекомендации по проведению практических работ.

## Список используемой литературы

1. Япония от А до Я Энциклопедия, Директ Медиа, 2008.
2. Цветы из атласных лент admin rubrika, 2012.
3. www Stranamasterov.ru
4. www Masterilki.ru
5. В.В. Сохачевская, «Лоскутное шитье», методическая разработка учебно-практических занятий, Магнитогорск, изд: МаГУ, 2005г;
6. Аппликация – лоскутное шитье. Т.Б Чижик, М.В Чижик Ростов- на- Дону «Феникс 2006».
7. Журнал «Ксюша» №5 2004. История пэчворка. Принцип сборки полотна из квадратов.

## Третий год обучения

### План работы кружка «Хозяюшка»

№ п/п	Название темы	Часы	Лекции	Прак. зан.	Дата
1	<b>Вводное занятие.</b> Задачи курса кружка «Хозяюшка». Инструктаж по ТБ.	1	1		
2	<b>Кулинария.</b> Способы и форма нарезки овощей. Практическая работа: овощной салат. Оформление салата. Сервировка стола. Дегустация.	9		1	
3	Бутерброды и горячие напитки. Практическая работа: бутербродный торт, канапе. Сервировка стола. Дегустация.			1	
4	Правила этикета за столом. Прием гостей.		1		
5	Способы складывания салфеток. Столовое белье.			1	
6	«День рождения»- приготовление торта, подарки, развлекательная программа			1	
7	Домашняя выпечка – печенье «Хризантема»			1	

8	Выпечка по выбору.			1	
9	Конкурс на личное первенство – приготовление блюда.			1	
10	Тестирование по разделу.			1	
11	<b>Рукоделие. Новогодний сувенир.</b> Практ. работа: Снеговик. Раскрой дет.	3		1	
12	Сборка деталей снеговика.			1	
13	Изготовление шарфа и шапочки.			1	
14	<b>Пошив одежды для новорожденных.</b> Изготов. выкроек. Раскрой деталей.	6		1	
15	Сборка деталей распашонки.			1	
16	Раскрой нагрудника. Отделка срезов косой бейкой.			1	
17	Отделка нагрудника аппликацией			1	
18	Раскрой чепчика. Сборка деталей чепчика.			1	
19	Отделка срезов чепчика косой бейкой.			1	
20	<b>Масленица-</b> уважение к обычаям предков. Традиционные русские блины.	1		1	
21	<b>Швейное дело.</b> Работа на шв. машине. <b>Изготовление прихватки на 8 Марта.</b> Раскрой деталей.	2		1	
22	Сборка деталей прихватки. Отделка. ВТО.			1	
23	<b>Пошив пляжной сумки.</b> Расчет кол - ва ткани. Раскрой деталей сумки.	6		1	
24	Сборка деталей сумки.			1	
25	Отделка фактурой.			1	
26	Раскрой и пришив подкладки.			1	
27	Пришив застежки «молния».			1	
28	Пришив ручек к сумке.			1	

29	<b>Проект.</b> Выбор и обоснование проблемы – подготовительный этап.	<b>5</b>	1		
30	Технология изготовления изделия - технологический этап			1	
31	Технология изготовления изделия			1	
32	Экономическое обоснование, реклама – заключительный этап.			1	
33	Защита проекта.			1	
34	<b>Итоговое занятие.</b> Чаепитие.	<b>1</b>		1	
<b>Итого:</b>		<b>34 ч. 3 ч. 31ч.</b>			

#### Учебно – тематическое планирование

№	Темы курса	Количес. часов	Контрольные работы (указать вид: теорет. практические работы, тестир.)
1	Вводное занятие	1	1 теор.
2	Кулинария	9	1/8 п/р
3	Рукоделие	3	3 п/р
4	Пошив одежды для новорожденных	6	6 п/р
5	Масленица	1	1 п/р
6	Швейное дело.	2	2 п/р
7	Пошив пляжной сумки	6	6 п/р
8	Проект	5	1/4 п/р
9	Итоговое занятие	1	1 /тес.
<b>Итого:</b>		<b>34 ч</b>	

#### Содержание изучаемого курса.

##### Вводное занятие (1 час)

Содержание и задачи курса кружка «Хозяюшка». Инструктаж по технике безопасности при кулинарных и швейных работах.

##### Кулинария (9 часов)

##### Способы и форма нарезки овощей (1 час)

Первичная обработка овощей. Способы и формы нарезки овощей. Технология приготовления овощного салата. Оформление салатов. Сервировка стола. Дегустация.

#### **Бутерброды и горячие напитки (1час)**

Виды бутербродов. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Подача к столу. Бутербродный торт.

#### **Правила этикета за столом. Прием гостей (1час)**

Что такое этикет? Правила поведения за столом. Как принимать гостей. Правила этикета требуют...

#### **Способы складывания салфеток. Столовое белье (1час)**

Виды салфеток. Технология складывания салфеток. Как пользоваться салфетками. История столового белья. Виды белья. Уход за бельем.

#### **«День рождения» (1час)**

Как организовать день рождения. Прием гостей, угощение, развлекательная программа, подарки.

Приготовление праздничного торта. Дегустация.

#### **Домашняя выпечка - печенье «Хризантема» (1час)**

Виды теста для печенья. Технология приготовления печенья. Оформление. Подача.

#### **Конкурс на личное первенство по приготовлению блюда.(1час)**

Приготовление домашнего печенья по выбранному рецепту.

#### **Тестирование по разделу (1 час)**

Ответы на вопросы по разделу кулинарии.

#### **Новогодний сувенир (2 часа)**

Снеговик. Материалы, инструменты. Раскрой деталей. Сборка деталей. Изготовление шарфа и шапочки. Оформление лица.

#### **Пошив одежды для новорожденных (6 часов)**

Виды одежды и ткани. Копирование выкроек. Правила раскройки деталей. Технология пошива распашонки, нагрудника и чепчика.

#### **Масленица (1 час)**

Русские традиции проводов зимы. Технология приготовления блинов. Чаепитие с блинами.

#### **Швейное дело.**

Работа на шв. машине. **Изготовление прихватки на 8 Марта.**

#### **Раскрой деталей. (1 час)**

Изготовление прихватки на 8 Марта. Виды прихваток. Расчет ткани. Раскрой деталей. Сборка деталей прихватки. Отделка. ВТО.

#### **Пошив пляжной сумки (6 часов)**

Мода. Виды летних сумок. Расчет количества ткани. Раскрой деталей сумки. Технология пошива сумки.

#### **Проект (5 часов)**

Выбор и обоснование проблемы. Этапы проекта – подготовительный, технологический и заключительный. Защита проекта.

#### **Итоговое занятие (1 час)**

Подведение итогов. Оформление выставки. Чаепитие.

#### **К концу 3 года обучения должны знать:**

- способы и форма нарезки овощей;
- способы приготовления оригинальных бутербродов ;
- правила этикета за столом. Прием гостей.
- способы складывания салфеток. Виды столового белья;
- технологию приготовления торта, печенья;
- технологию изготовления сувенира снеговика;



- технологию пошива одежды для новорождённых;
- традиции «Масленицы» и как правильно печь блины ;
- технологию изготовления прихватки и пляжной сумки.

**К концу 3 года обучения должны уметь:**

- правильно нарезать овощи для разных блюд;
- оформлять салаты, сервировать стол, складывать салфетки разными способами;
- принимать и развлечь гостей;
- готовить домашнюю выпечку;
- изготавливать самостоятельно сувениры;
- шить одежду для новорождённых с целью изучения простых швейных узлов;
- шить простые вещи, как прихватка, летняя сумка;
- оценивать свою работу.

**Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы.**

- ЦОРы – презентации тем по разделу кулинария: оформление салатов, правила этикета за столом, прием гостей.
- Тесты по разделу кулинария.
- Раздаточный материал образцов салфеток.
- Плакаты: «Нарезка овощей», «Сервировка стола», «Бутерброды и горячие напитки», «Мучные блюда», «Техника безопасности с режущими инструментами».
- Образцы проектов по изготовлению детской одежды.
- «Виды машинных швов»
- Лекционный материал по сервировке стола, правилам культурного поведения.
- Рекомендации по проведению практических работ.
- Правила техники безопасности при работе на швейной машине.

**Список используемой литературы**

1. Учебника Симоненко В. Д. «Технология»: учебник для учащихся 7 класса общеобразовательных учреждений (вариант для девочек) -2 –е изд. перераб.- М., Вентана –Граф 2012.
2. Рабочей тетради к учебнику «Технология» 7 класс в 2 частях., автор Межуева Ю. В.- Саратов; Лицей 2007.
4. Коноплева Н. П. Секреты домашнего хозяйства: кн. Для учащихся. - М.: Просвещение, 2011. – 192 с.: ил.
5. Образцова Л. В. Твой дом, твоя семья. – Лениздат, 2010
6. Технология. 5 класс /под ред. В. Н.Черняковой. – М.: Издательский центр «Вентана Граф», 2010.
7. Энциклопедия домашнего хозяйства. - Изд. 6 – е. – М.: советская энциклопедия, 2012. – 1408 с.: ил.
8. Аршавская Н. М. Мода, вкус, красота. М.: Профиздат, 2011
9. Егорова Р. И., Учись шить: кн. для учащихся сред. шк. возраста. 2-е – М. Просвещение. 2013.
10. Могилевская С. А. Девочки, книга для вас! Научн. – худ. Литература. – переизд. М. : Детская литература. 2010

# Четвёртый год обучения

## План работы кружка «Хозяюшка»

№п/п	Название темы	Часы	Лек-ции	Прак зан.	Дата
1	<b>Вводное занятие.</b> Содержание курса кружка. Цели и задачи. Т/ Б	1	1		
2	<b>Вязание крючком.</b> История возникновения вязания. Ассортимент бытовых изделий. Инструменты и материалы.	17	1		
3	Основные приёмы вязания крючком.			1	
4	Вязание воздушных петель и столбиков без накида.			1	
5	Вязание полотна			1	
6	Вязание по кругу			1	
7	Вязание квадрата и шестиугольника			1	
8-11	Вязание узорного полотна.			4	
12	<b>Вязание сувениров.</b> Обзор вариантов вязания. Выбор идей. Схемы вязания.		1		
13-14	<b>Вязаные цветы.</b>			2	
15-16	<b>Прихватка «Чашка»</b>			2	
17-18	<b>Прихватка «Арбуз»</b>			2	
19	<b>Вязание на спицах.</b> История ручного вязания. Инструменты и материалы. Ассортимент вязаных изделий.	16	1		
20-22	Основные приёмы вязания на спицах – набор петель, лицевые, изнаночные петли, накиды			3	
23-24	Убавление и прибавление петель. Закрытие последнего ряда петель.			2	
25	Раппорт узора. Расчёт петель.			1	

26-29	Техника вязания узоров			4	
30	<b>Вязание изделия - подследники.</b> Изучение схемы вязания.			1	
31-33	Вязание подследников			3	
34	Итоговое занятие. Мини - выставка			1	
<b>Итого:</b>		<b>34 ч. 4 ч. 30ч.</b>			

#### Учебно – тематическое планирование

№	Темы курса	Количес. часов	Контрольные работы (указать вид: теорет. практические работы, тестир.)
1	<b>Вводное занятие</b>	<b>1</b>	<b>1</b>
2	<b>Вязание крючком</b>	<b>17</b>	<b>1 /16 п /р</b>
3	<b>Вязание на спицах.</b>	<b>16</b>	<b>1 /15 п /р</b>

**Итого: 34 ч.**

### Содержание курса

#### Вводное занятие - 1 час

Содержание курса кружка. Цели и задачи. Т/Б

#### Вязание крючком – 17 часов

Виды крючков. История возникновения вязания. Ассортимент бытовых изделий.

Инструменты и материалы Выбор крючков в соответствии с выбором ниток. Подготовка к вязанию.

#### Основные приёмы вязания.– 1 час

Положение крючка в руке. Начальная петля. Воздушная петля. Цепочка из воздушных петель. Соединительный столбик. Условное обозначение петель в схемах. Расчёт петель. Понятие схемы рисунка. Чтение схем.

#### Вязание воздушных петель и столбиков без накида – 1 час

Вязание воздушных петель и столбиков без накида. Петли подъёма. Полустолбик с накидом, столбик с накидом. Столбик с двумя и тремя накидами.

#### Вязание полотна – 1 час

Начало вязания. Вязание рядами, петли поворота. Плотность вязания. Закрепление вязания.

#### Вязание по кругу – 1 час

Особенности вязания по кругу.

#### Вязание квадрата и шестиугольника – 1 час

Особенности вязания квадрата и шестиугольника

#### Вязание узорного полотна – 4 часа

Чтение схем. Работа над понравившимся узором. Другие варианты узоров.

### **Вязание сувениров – 5 час**

. Вязаные цветы. Технология вязания. Прихватка «Чашка». Прихватка «Арбуз».

### **Вязание на спицах – 1 час**

История ручного вязания. Инструменты – спицы и их виды. Материалы - пряжа. Ассортимент вязаных изделий.

### **Основные приёмы вязания на спицах – 1 час**

Набор петель, лицевые, изнаночные петли, накиды

### **Убавление и прибавление петель – 1 час**

Убавление и прибавление петель. Закрытие последнего ряда петель. Особенности провязывания краевых петель.

### **Раппорт узора. Расчёт петель - 1 час**

Что такое раппорт узора? Расчёт петель в зависимости от № спиц, пряжи, узора и размера изделия. Расчёт количества пряжи на изделие.

### **Техника вязания узоров – 4 часа**

Вязание простейших узоров на основе лицевых изнаночных петель. Платочное вязание, чулочное, резинка и другие виды.

### **Вязание изделия - подследники – 1 час**

Изучение схемы вязания. Работа над изделием.

### **Вязание подследников - 3 часа**

Вязание подследников. Пятка, ступня, мысик. Завершение работы.

### **Итоговое занятие -1 час**

Повторение. Подведение итогов. Мини - выставка

### **К концу 4 года обучения должны знать:**

- история возникновения вязания;
- ассортимент вязаных изделий;
- инструменты и материалы для вязания;
- основные способы вязания крючком и на спицах;
- как рассчитывать количество петель на изделие;
- технологию вязания цветов, прихваток, подследников и других мелких вещей;
- условное обозначение петель.

### **К концу 4 года обучения должны уметь:**

- находить нужную информацию в интернете;
- держать правильно крючок и спицы;
- подбирать к пряже соответствующие по № инструменты;
- вязать несложные изделия;
- читать схемы вязания.

### **Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы.**

- ЦОРы – презентации тем по разделу вязания крючком и на спицах;
- Тесты по разделу вязания.
- Раздаточный материал образцов вязания.
- Мастер – классы по вязанию крючком и на спицах.
- Рекомендации по проведению практических работ.
- Правила техники безопасности при работе на спицах и крючком.

### Список используемой литературы

1. Кружок вязания на спицах: Пособие для руководителей кружков. – 2 –е изд., перераб. – М.; Просвещение, 2008. – 159 с.:ил.
2. Книга "Азбука вязания. Авторская методика обучения вязанию" - М.Максимова
3. Балухина В. Уроки художественного вязания. Ярославль 2002.
4. Булан Л. Н. Вязание. М. 2004.
5. Ильященко С. А. Вязание на спицах, М., 1999
6. Мартыненко В. С. Техника вязания. М., 2001

## Пятый год обучения

### План работы кружка «Хозяюшка»

№п/п	Название темы	Ча- сы	Лек- ции	Прак. зан.	Дата
1	<b>Кулинария. Вводное занятие.</b> Задачи курса кружка «Хозяюшка». Кругосветное путешествие по кухням разных народов. Инструктаж по Т / Б	1	1		
2	<b>Немецкая кухня и её особенности.</b> Салат немецкий	4	1		
3	Сосиски с капустой			1	
4	Бутерброды с сыром			1	
5	Картофельные клёцки			1	
6	<b>Английская кухня и её особенности.</b> Салат «Пиккадили»	4	1		
7	Овсяная каша – поридж.			1	
8	Уэльский рейбит – гренки сыром.			1	
9	Английский рисовый пудинг. Интересный обычай.			1	
10	<b>Итальянская кухня и её особенности.</b>	4	1		
11	Ризотто по – итальянски( рис)			1	
12	Паста с грецкими орехами и сыром. Откуда взялись макароны?			1	
13	Суфле по - сицилийски			1	
14	<b>Китайская кухня и её особенности.</b>	4	1		
15	Рисовые шарики .В мире вкусовых ощущений.			1	

16	Чай по - китайски			1	
17	Китайский картофельный салат			1	
18	<b>Японская кухня и её особенности.</b>	<b>4</b>	1		
19	Роллы. Рис утром и рис вечером.			1	
20	Котлеты рыбные по - японски			1	
21	Яблоки в карамели			1	
22	<b>Французская кухня и её особенности. Язык французской кухни.</b>	<b>4</b>	1		
23	Французский луковый суп. Без сыра нет кулинарии.			1	
24	Французский яблочный пирог. Местные лакомства.			1	
25	Омлет - суфле			1	
26	<b>Американская кухня и её особенности. Национальные блюда</b>	<b>4</b>	1		
27	Запеканка из кабачков по - американски			1	
28	Морковные кексы с имбирём			1	
29	Настоящая фанта своими руками			1	
30	Тестирование по разделам программы	<b>1</b>			
31	<b>Проект. Этапы.</b>	<b>4</b>	1		
32	Подготовительный этап.			1	
33	Технологический этап.			1	
34	Заключительный этап. Защита проекта..			1	
<b>Итого:</b>		<b>34ч. 9ч. 24 ч.</b>			

#### Учебно – тематическое планирование

№	Темы курса	Количес. часов	Контрольные работы (указать вид: теорет. практические работы, тестир.)

1	Вводное занятие	1	1 теор.
2	Немецкая кухня и её особенности	4	1/3 п/р
3	Английская кухня и её особенности	4	1/3 п/р
4	Итальянская кухня и её особенности	4	1/3 п/р
5	Китайская кухня и её особенности	4	1/3 п/р
6	Японская кухня и её особенности	4	1/3 п/р
7	Французская кухня и её особенности	4	1/3 п/р
8	Американская кухня и её особенности	4	1/3 п/р
9	Тестирование по разделам программы	1	1 /тес.
10	Проект	4	1/3п/р
<b>Итого:</b>		<b>34 ч.</b>	

#### **Содержание изучаемого курса.**

#### **Кулинария (34 часов)**

#### **Тема 1. Вводное занятие – 1 час**

Содержание и задачи курса кружка «Хозяюшка». Инструктаж по технике безопасности при кулинарных работах. Кругосветное путешествие по кухням разных народов.

#### **Темы: 2, 3, 4, 5. Немецкая кухня и её особенности - 4 часа**

Национальные особенности немецкой кухни

Общая характеристика немецкой кухни. Наиболее распространенные продукты, применяемые в приготовлении национальных блюд. Рецептура некоторых распространенных фирменных блюд. Технология приготовления. Контроль качества. Дегустация

*Практические работы:* Салат немецкий, сосиски с капустой, бутерброды с сыром, картофельные клёцки

#### **Темы: 6, 7, 8, 9. Английская кухня и её особенности – 4 часа**

Особенности формирования английской кухни. Наиболее распространённые продукты, используемые при приготовлении блюд. Рецепты и технология приготовления блюд. Ассортимент английской кухни. **Интересный обычай.** Контроль качества. Дегустация.

*Практические работы:* Салат «Пиккадили», овсяная каша – поридж. Уэльский рейбит – гренки сыром, Английский рисовый пудинг.

#### **Темы:10, 11, 12,13. Итальянская кухня и её особенности – 4 часа**

Разнообразие итальянской кухни. Отличие приправ северной и южной Италии.

Любовь к травам – базилику и шафрану. Сыры популярнее мяса. Сыр моццарелло и пармезан. Знаменитые итальянские пиццы и макароны. Технология приготовления. Контроль качества. Дегустация.

*Практические работы:* Ризотто по – итальянски (рис), паста с грецкими орехами и сыром, суфле по – сицилийски.

#### **Темы:14, 15, 16. 17. Китайская кухня и её особенности -4 часа**

История китайской кухни. Зависимость кухни от климата и придворной моды. Основа рациона – зерновые культуры.

Наиболее известные блюда китайской кухни — утка по-пекински, димсам, жареный рис, столетнее яйцо, черепаховый суп.

Региональные кухни. Рисовые шарики. В мире вкусовых ощущений.

Основные пищевые продукты супы, десерты, чай, молоко

Этикет. Популяризация на Западе. Технология приготовления. Контроль качества.

Дегустация.

*Практические работы:* Рисовые шарики, чай по – китайски, китайский картофельный салат.

#### **Темы:18, 19, 20, 21. Японская кухня и её особенности – 4 часа**

Основа традиционного современного японского питания - рис. Особенности варки риса в Японии – без соли, жиров и специй. Требования к готовому рису (гохан) Столовые приборы - палочки (хаси).

Рыба и морепродукты. Влияние буддийской религии на запрет употребления мяса.

Зависимость еды от времени года. Важная часть японской кулинарии - искусство фигурной нарезки продуктов перед подачей на стол (на столе продукты уже не режутся, и нож не входит в столовый прибор). Известное во всём мире блюдо – суши и их особенности. Искусство сервировки. Технология приготовления. Контроль качества. Дегустация.

*Практические работы:* Роллы. Котлеты рыбные по – японски. Яблоки в карамели.

#### **Темы: 22, 23, 24, 25. Французская кухня и её особенности – 4 часа**

Две основные ветви французской кухни – региональная народная и аристократическая – разнообразная и изысканная. Деликатесная еда из лягушачьих лапок. Сыр – как основная закуска. Без сыра нет кулинарии.

Технология приготовления. Контроль качества. Дегустация.

*Практические работы:* Французский луковый суп. Французский яблочный пирог.

Местные лакомства. Омлет – суфле.

#### **Темы:26, 27, 28. 29 Американская кухня и её особенности – 4 часа**

Разнообразие культурных и национальных традиций кухни Соединенных Штатов Америки. Основа американской кухни - традиционная еда англичан, испанцев, португальцев, французов и итальянцев как завоевателей новых земель.

Кетчуп – основа американских соусов. Нездоровое питание – многослойные сэндвичи, приводящие к ожирению. Основными продуктами «быстрой еды» - колбасы, консервы, готовые напитки и бутерброды.

Любимая белковая пища – говядина и морепродукты. Национальные блюда.

*Практические работы:* Запеканка из кабачков по – американски . Морковные кексы с имбирём. Настоящая фанта своими руками.

#### **Тема: 30. Тестирование по разделам программы – 1 час**

**Проект (4 часа)**

**Тема: 31, 32, 33, 34, 35. Этапы проекта.**

**Подготовительный этап.** Выбор и обоснование проблемы. Материалы и инструменты.

**Технологический этап.** Технология изготовления блюда.

**Заключительный этап.** Экономическое обоснование. Реклама.

**Защита проекта.**



**К концу 5 года обучения  
Ожидаемый результат**

**Должны знать:**

- инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- способы и формы нарезки овощей, оформление холодных блюд.
- правила этикета за столом и приема гостей;
- национальные кулинарные особенности разных народов;
- наиболее распространенные продукты, применяемые в приготовлении национальных блюд;
- примерный ассортимент блюд разных народов;
- зависимость исходных продуктов от географического проживания разных народов;
- влияние религиозных обычаев и системы культовых запретов регламентирующие образ жизни народов;
- взаимопроникновение и взаимовлияние национальных кухонь;
- особенности приготовления риса разными народами и их отличие;

**Должны уметь:**

- осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии
- применять правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- нарезать овощи разными способами и формами;
- оформлять салаты овощами, сервировать стол;
- применять правила этикета за столом;
- из обычных продуктов готовить необычные блюда и радовать своих гостей ;
- осуществлять технологический процесс приготовления блюд;
- контролировать качество продукции;
- разбираться в специях;
- правильно подавать готовые блюда;

**Формы подведения итогов реализации дополнительной образовательной программы.**

В конце года планируется ярмарка кулинарных изделий на базе кабинета технологии с приглашением родителей, учащихся и педагогов.

**Методическое обеспечение дополнительной образовательной программы.**

- ЦОРы – презентации тем по разделу кулинария: «Кухня народов мира»
- Тесты по разделу кулинария.
- Плакаты: «Нарезка овощей», «Сервировка стола», «Бутерброды и горячие напитки», «Мучные блюда», «Техника безопасности с режущими инструментами».
- Лекционный материал по сервировке стола, правилам культурного поведения.
- Рекомендации по проведению практических работ.
- Электронные презентации «Мастер – класс» по всем разделам программы.
- Таблицы по кулинарии 20 штук

#### Список используемой литературы

1. Новоженев Ю. В. Кухня народов мира: Практическое пособие. – 3 -е изд. – М.: Высш. шк., 2009. – 288 с.
2. Просвещение, 2011. – 193 Зайдениц Ш., Баркоу Б. Эти странные немцы. - М.: Эгмонт Россия Лтд, 2001.
3. Немецкая кухня: Сборник. - М.: Лабиринт пресс, 2002. Станкевич Г.П. Особенности питания иностранных туристов. - М.: 1997. Вишневская Н.С. Вкуснейшие блюда. Зарубежная кухня. - Минск.: Современное слово, 2003.
4. Гюнтер Линде и Хайнц Кноблох Приятного аппетита! М.: «АКВО - ИНК», 2011. – 335 с.
1. Гюнтер Линде и Хайнц Кноблох «Кругосветное путешествие по кухням разных народов» Изд. «АКВО ИНК» НПК «Имидж LTD» творческая мастерская «Кредо». М., Б. 2003. - 335.
2. Ю. М. Новоженев, Сопина Л. Н. «Кухни народов мира» Ч. 1 и 2: Практ. пособие. – 2 –е изд. – М.: Высшая. шк., 2003. – 288 с.