

**Пояснительная записка**

Авторская дополнительная образовательная программа творческого объединения «Домоводство» (далее – Программа) реализуется в рамках социально-педагогической направленности.

 Занятия творческого объединения «Домоводство» направлены на формирование у детей знаний, умений и навыков, способствующих социальной адаптации и повышению уровня общего развития воспитанника.

**Цель Программы** – формирование у детей знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

**Задачи Программы**:

* дать учащимся знания и умения, необходимые для выполнения различных видов хозяйственно-бытового труда;
* привить практические умения, связанные с самообслуживанием и подготовить к самостоятельной жизни;
* заложить основы нравственного поведения и норм этики;
* сформировать стремление к здоровому образу жизни, готовность к социальному и профессиональному самоопределению;
* научить простейшим технологическим операциям по обработке различных материалов.

Программа рассчитана на 3 года обучения для детей в возрасте 8-17 лет: 1-й год обучения – 48 часов, 2-й год обучения – 216 часов, 3-й год обучения – 216 часов. Для каждого года обучения определены цели и задачи.

Программа актуальна, так как выпускник организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выйдя из стен учреждения должен уметь справляться с трудностями, находить разумный выход из сложной жизненной ситуации, быть общительным, владеть нравственной и правовой культурой, знать секреты ведения домашнего хозяйства.

На занятиях творческого объединения используется метод «Обучение и воспитание через деятельность», что помогает осваивать знания, умения и навыки по ведению домашнего хозяйства, приготовлению пищи, экономике, созданию уюта и изучению жизненных устоев и принципов.

 **В ходе реализации Программы планируется:**

* создать кабинет эстетического развития (зону особой духовной устойчивости);
* выработать правила поведения и этикета, которые будут способствовать развитию у воспитанников коммуникативных умений, мыслительной деятельности, общетрудовых навыков;
* воспитать уважение к народным обычаям и традициям, познакомить с профессиями «повар» и «швея».

В зависимости от года обучения и уровня теоретической и практической подготовки обучающимся будут предлагаться различные по сложности темы проектов. Такая творческая деятельность поможет им в усвоении учебного процесса и организации досуга. В процессе практической работы воспитанники будут изготавливать изделия общественно-полезной направленности.

**Построение учебного процесса**

Программа составлена по принципу последовательного усложнения техник выполнения изделий, как в целом по курсу от раздела к разделу, так и внутри каждого раздела. В процессе обучения возможны корректировки сложности заданий и внесения изменений, исходя из навыка обучающихся и степени усвоения ими учебного материала. Таким образом, по Программе могут заниматься обучающиеся разного возраста.

В Программе предусмотрены теоретические и практические занятия. Изготовление изделий и поделок строится на различном уровне трудности: по образцу, рисунку, чертежу, по собственному замыслу обучающихся. При изготовлении какого-либо изделия обучающиеся учатся устанавливать последовательность выполнения действий, порядок работы инструментами.

Использование инструкционных и технологических карт, а также других видов наглядности дает возможность увеличить количество времени на занятии для практической работы.

Для реализации Программы применяются следующие педагогические технологии:

* информационно-коммуникативная;
* проектная;
* кейс-технология;
* технология педагогики сотрудничества.

Принципы реализации Программы:

* систематичность;
* последовательность;
* доступность.

Методы реализации Программы:

**- метод наглядности** – используется во всех видах деятельности на занятиях;

- **практический метод** - необходим на таких занятиях как кулинария и рукоделие;

- **словесный метод** - заключается в том, что теоретические знания преподносятся в форме беседы, которая сопровождается показом и приемов работы и ответов на вопросы;

- **исследовательский метод -** используется на экскурсиях, где учащиеся знакомятся с культурой и предметами быта;

**- метод проектов**.

 Применение этих методов способствует реализации следующих дидактических функций:

* образовательная функция - предполагает знакомство воспитанников с основными технологическими знаниями, умениями и терминологией;
* воспитательная функция - состоит в развитии личностных качеств (деловитости, предприимчивости, ответственности), что позволит воспитанникам реализовать свои интересы и способности, приучит к ответственности за результаты своего труда, сформирует убеждения, что успех в деле зависит от личного вклада каждого;
* развивающая функция - состоит в возможностях применения технологических знаний и умений для анализа и решения практических задач, целью этой функции служит развитие сенсорики, пространственного воображения, технического и логического мышления.

Программа включает в себя следующие разделы: «Кулинария», «Рукоделие», «Этикет», «Экономика домашнего хозяйства», «Технология ведения дома».

**Обучение по разделу «Кулинария»** позволит овладеть доступными кулинарными знаниями. Познакомит с общими сведениями о продуктах питания, процессах, происходящих при тепловой обработке. Сформирует умение пользоваться современными электрическими и механическими бытовыми приборами, посудой, уходом за ней. А также поможет овладеть практическими навыками технологии приготовления некоторых блюд.

**Обучение по разделу «Рукоделие»** позволит развить способности творческой направленности, сориентирует детей в предметно-практической деятельности через освоение ими техник художественных ремесел. Различные темы раздела помогут развить у детей сообразительность, мелкую моторику рук, научат производить мелкий ремонт одежды, изготавливать сувениры и предметы, служащие украшениями интерьера.

**Обучение по разделу «Этикет»** позволит узнать различные виды сервировок, общие правила поведения за столом, научит правильно пользоваться столовыми приборами и посудой.

**Обучение по разделам «Экономика домашнего хозяйства», «Технология ведения дома»**  позволит узнать о различных видах источников дохода, узнать основные статьи расходов на питание, покупку одежды и так далее. Научит создавать уют.

 Также Программа рассчитана на индивидуальную работу с обучающимися с ОВЗ, для которых разрабатывается **индивидуальный** **образовательный маршрут.**  Это персональный путь реализации интеллектуального, эмоционального, духовного потенциала личности обучающегося. Индивидуальный подход предполагает управление развитием обучающегося, основанное на глубоком, многогранном изучении и понимании сложности его внутреннего мира, социальных условий жизни. Дифференцированный подход обеспечивается подбором вариативных заданий по одной теме, иными словами, разнообразием содержания при общей цели. Каждое занятие реализует основные психологические потребности воспитанника и обеспечивает успешную деятельность всех детей.

Формы и методы организации занятии – игра, проблемно-деловые ситуации, конкурсы, соревнования, практическая деятельность детей, коллективно-творческие проекты. Содержание каждого занятия включает в себя материал по формированию у детей навыков личной безопасности.

Контроль и учет знаний, умений и навыков обучающихся осуществляется педагогом путем устного и письменного опросов, тестирования, выполения практических заданий. Поскольку основная задача занятий – формирование у обучающихся практических умений, то оценка результатов проводится более дифференцированно, оценивается не только сам факт выполнения задания, но и качество.

Для определения уровня усвоения Программы проводятся **промежуточная и итоговая аттестации.**

 **Промежуточная аттестация** обучающихся проводится по итогам каждого года обучения 2 раза в год в периоды с 20 по 31 декабря и с 20 по 31 мая текущего учебного года, включает в себя проверку теоретических знаний и практических умений и навыков. Промежуточная аттестация проводится в следующих формах:  творческие и самостоятельные работы репродуктивного характера; выставки; срезовые работы;  вопросники, тестирование;  защита творческих работ, проектов; конференция.

 **Итоговая аттестация** проводится по окончанию изучения полного курса Программы, включает в себя проверку теоретических знаний и практических умений и навыков. Итоговая аттестация проводится в следующих формах:  творческие и самостоятельные работы репродуктивного характера; выставки; срезовые работы;  вопросники, тестирование;  защита творческих работ, проектов; конференция.

 Результаты промежуточной и итоговой аттестаций оформляются протоколами.

**Учебно-тематический план**

**I год обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы занятий** | **Теоретические занятия (час.)** | **Практические занятия (час.)** | **Всего (час.)** |
| 1 | Кулинария  | 4 | 12 | 16 |
| 2 | Рукоделие | 4 | 18 | 22 |
| 3 | Этикет | 1 | 2 | 3 |
| 4 | Технология ведения дома | 2 | 5 | 7 |
| **Всего:** | **11** | **37** | **48** |

**Учебно-тематический план**

**II год обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы занятий** | **Теоретические занятия (час.)** | **Практические занятия (час.)** | **Всего (час.)** |
| 1 | Рукоделие | 14 | 54 | 68 |
| 2 | Кулинария2.1. Технология приготовления пищи | 416 | -54 | 470 |
| 3 | Этикет | 2 | 6 | 8 |
| 4 | Технология ведения дома | 6 | 34 | 40 |
| 5 | Экономика домашнего хозяйства | 6 | 20 | 26 |
| **Всего:** | **48** | **168** | **216** |

**Учебно-тематический план**

**III год обучения**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы занятий** | **Теоретические занятия (час.)** | **Практические занятия (час.)** | **Всего (час.)** |
| 1 | Рукоделие | 18 | 58 | 76 |
| 2 | Кулинария2.1. Технология обработки пищевых продуктов  | 210 | -38 | 248 |
| 3 | Этикет | 2 | 6 | 8 |
| 4 | Технология ведения дома | 16 | 50 | 66 |
| 5 | Экономика домашнего хозяйства | 4 | 12 | 16 |
| **Всего:** | **52** | **164** | **216** |

**Календарно-тематическое планирование**

**1-й год обучения**

| **№** | **Темы занятий** | **Кол-во часов** | **1-й год обучения – 48 часов** | **КМО**  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **теория** | **практика** | **Задачи** |
| 1 | Вводное занятие | 1 | - | Систематизировать общие правила гигиены, санитарии и техники безопасности на занятиях по домоводству, правила внутреннего распорядка в кабинете. | Памятка с правилами внутреннего распорядка.Правила техники безопасности. |
| 2 | Работа с природным материалом | 1 | 2 | Формировать практические навыки работы с разнообразным природным материалом. | Книга "Поделки и сувениры из природных материалов"Х.Грунд-Торпе.Журналы "Детская коллекция идей". |
| 3 | Художественное конструирование из бумаги  | 1 | 4 | Систематизировать и развить творческие способности обучающихся, аккуратность и точность в работе с различными материалами. Формировать эстетический вкус. | Книга "СуперОригами.250фантазийных моделей", Л.Ю.Аресеньева.Раздаточный материал (схемы выполнения модулей).Интернет-ресурс: www.stranamasterov.ru |
| 4 | Кулинария  | 1 | 12 | Систематизировать знания о значении питания для человека. Познакомить с кухонным помещением, приборами и уходом за ними, хранением кухонной посуды, уходом за посудой. Ознакомить с правилами техники безопасности при приготовлении пищи. | Пособие для учителя "Дидактический материал по обслуживающему труду", А.Я.Лабзина, Е.В.Васильченко, Н.В.Савельева.Памятка о правилах пользования столовыми приборами и правила поведения за столом.Инструкционные карты по приготовлению блюд.Карточки с заданием для выполнения практических работ. |
| 5 | «Помощники в доме» | 1 | 2 | Систематизировать назначение кухонных приборов и кухонного оборудования. | Инструкции по эксплуатации бытовых приборов. |
| 6 | Народные традиции и современность | 1 | 6 | Формировать любовь и уважение к обычаям, традициям и праздникам. | Книга "Сказки, сказания, былины, предания (популярное пособие для родителей и педагогов)".Книга для педагогов дополнительного образования "Возвращение к истокам. Народное искусство и детское творчество", Т.Я.Шпикалова, Г.Я.Поровская. |
| 7 | Работа с бросовым материалом | 1 | 2 | Формировать и развивать сенсомоторные умения обучающихся на основе использования разнообразных материалов и нетрадиционных техник при работе с ними. | Журнал из серии "Самоделки" - "Путешествие в Антресолию или чудесное превращение перчаток".Практическое руководство для детей "Озорные подружки-нитки", Е.Коротеева.Учебник "Уроки мастерства", Т.Н.Проснякова.Образцы поделок. |
| 8 | Рукоделие  | 2 | 7 | Систематизировать знания о видах декоративно-прикладного творчества.  | Брошюра "Фетр и войлок (поделки и подарки)", А.Зайцева.Учебник "Уроки мастерства", Т.Н.Проснякова.Книга "Волшебный мир народного творчества", Т.Я.Шпикалова, Л.В.Ершова, А.Н.Щирова.Выкройки и рекомендации с приемами работы. |
| 9 | Элементы материаловедения | 1 | 2 | Сформировать понятия о различных видах текстильных волокон, о производстве тканей.Формировать навыки в выполнении ручных работ. Научить технологии выполнения швейных операций. | Пособие для учителя "Дидактический материал по обслуживающему труду", А.Я.Лабзина, Е.В.Васильченко, Н.В.Савельева.Наглядный материал и образцы тканей.Памятка по организации рабочего места при выполнении ручных работ. |
| 10 | Итоговое занятие  | 1 | - | Выставить творческие работы, проверить знания. | Итоговый тест. |

**По окончанию изучения Программы первого года обучения воспитанник**

***должен знать***:

* правила техники безопасности при выполнении ручных работ;
* названия инструментов и приспособлений, применяемых при выполнении ручных работ (рукоделие, кулинария);
* терминологию при выполнении ручных работ;
* виды декоративно-прикладного искусства;
* простые способы приготовления пищи.

***должен уметь***:

* организовывать рабочее место в соответствии с практическим заданием и поддерживать порядок во время работы;
* соблюдать правила безопасной работы с ручными инструментами (рукоделие, кулинария);
* выполнять ручные швы, соединять между собой детали;
* пользоваться простыми бытовыми кухонными приборами;
* проводить первичную обработку всех видов овощей, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки.

**2-й год обучения**

| **№**  | **Темы занятий** | **Кол-во часов** | **2-й год обучения – 216 часов** | **КМО** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **теория** | **практика** | **Задачи** |
| 1 | Вводное занятие | 2 | - | Систематизировать общие правила гигиены, санитарии и техники безопасности на занятиях по домоводству, правила внутреннего распорядка в кабинете.  | Памятка с правилами внутреннего распорядка.Правила техники безопасности. |
| 2 | Работа с природным материалом | 2 | 10 | Формировать практические навыки работы с разнообразным природным материалом. | Книга "Поделки и сувениры из природных материалов"Х.Грунд-Торпе.Журналы "Детская коллекция идей". |
| 3 | Художественно-эстетическая деятельность  | 4 | 20 | Систематизировать и развивать творческие способности обучающихся, аккуратность и точность в работе с различными материалами. Формировать эстетический вкус. | Книга "Цветочные фантазии (аксессуары для одежды)", Э.Хелен Серл.Пособие "Игрушки мобиле (чудесные фантазии)", Д.Хайн.Журнал "Девчонки и мальчишки", серия "Школа ремесел".Схемы, выкройки, изображения готовых изделий. |
| 4 | Кулинария  | 4 | - | Систематизировать знания о значении питания для человека. Познакомить с кухонным помещением, приборами и уходом за ними, хранением кухонной посуды, уходом за посудой. Ознакомить с правилами техники безопасности при приготовлении пищи. | Пособие для учителя "Дидактический материал по обслуживающему труду", А.Я.Лабзина, Е.В.Васильченко, Н.В.Савельева. |
| 5 | Технология приготовления пищи | 10 | 36 | Сформировать умения готовить вкусную и здоровую пищу, в которой сохраняются все необходимые для организма питательные вещества. | Энциклопедия по приготовлению вкусной и здоровой пищи.Карточки с вопросами и заданиями для повторения материала при работе с пищевыми продуктами.Инструкционные карты по приготовлению блюд, рецепты приготовления блюд. |
| 6 | «Помощники в доме» | 2 | 8 | Систематизировать назначение кухонных приборов и кухонного оборудования. | Инструкции по эксплуатации бытовых приборов. |
| 7 | Уход и ремонт одежды | - | 10 | Сформировать знания о простых способах ремонта одежды и правил ухода за ней. | Книга "Ремонт и обновление одежды", Е.Нефелова.Таблица с символами по уходу за одеждой. |
| 8 | Элементы машиноведения | 4 | 14 | Сформировать знания при работе на бытовой электрической швейной машине. Правила и приемы выполнения простых машинных швов. | Инструкция по эксплуатации швейной машины.Учебник "Трудовое обучение.Швейное дело", Н.А.Бородкина.Правила безопасности при работе на электрической швейной машине. |
| 9 | Технологии ведения дома (эстетика и экономика жилища) | 4 | 20 | Сформировать понятия об экологии жилища и систематизировать использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. | Экономика домашнего хозяйства, Е.А.ТюгашевЭнциклопедия домашнего хозяйства |
| 10 | Народные традиции и современность | 6 | 24 | Формировать любовь и уважение к обычаям, традициям и праздникам. | Книга для педагогов дополнительного образования "Возвращение к истокам. Народное искусство и детское творчество", Т.Я.Шпикалова, Г.Я.Поровская.Учебное пособие "Мир народной культуры", М.П.Ветомант. |
| 11 | Рукоделие (художественные ремесла) | 4 | 18 | Систематизировать знания о видах декоративно-прикладного творчества. | Пособие "Забавные поделки крючком и спицами", С.Ф.Тарасенко.Книга "Уроки выжигания по дереву", А.А.Зайцева.Выкройки, схемы, рисунки и рекомендации с приемами работы.Интернет-ресурс: www.stranamasterov.ru. |
| 12 | Участие в культурно-массовых мероприятиях, выставках | - | 12 | Принимать активное участие в мероприятиях учреждения. | План мероприятий учреждения. |
| 13 | Итоговое занятие  | 2 | - | Выставить творческие работы, проверить знания. | Итоговый тест. |

**По окончанию изучения Программы второго года обучения воспитанник**

***должен знать***:

* правила санитарии и гигиены;
* правила этикета и поведения за столом;
* правила безопасного труда с электроприборами, режущими и колющими инструментами, электрической швейной машинкой;
* виды оборудования современной кухни;
* технологию обработки сырых и вареных овощей (формы нарезки овощей, способы определения качества);
* терминологию ручных и машинных работ, влажно-тепловой обработки.

***должен уметь***:

* организовать рабочее место;
* составить меню и сервировать стол к завтраку;
* выполнять механическую и тепловую обработку овощей и мясных продуктов;
* оказывать первую медицинскую помощь при порезах и ожогах;
* подготовить электрическую швейную машинку к работе;
* изготавливать изделия из текстильных и поделочных материалов с использованием электрической швейной машинки, оборудований и приспособлений;
* выполнять различные виды художественного оформления изделий.

**3-й год обучения**

| **№** | **Темы занятий** | **Кол-во часов** | **3-й год обучения – 216 часов** | **КМО** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **теория** | **практика** | **Задачи** |
| 1 | Вводное занятие | 2 | - | Систематизировать общие правила гигиены, санитарии и техники безопасности на занятиях по домоводству, правила внутреннего распорядка в кабинете. | Памятка с правилами внутреннего распорядка.Правила техники безопасности. |
| 2 | Формы природы и формы вещей | 4 | 8 | Формирование практических навыков работы с разнообразным природным материалом, что развивает познавательные, творческие и художественные способности. | Книга "Поделки и сувениры из природных материалов"Х.Грунд-Торпе.Журналы "Детская коллекция идей". |
| 3 | Художественно-эстетическая деятельность  | 4 | 18 | Систематизировать и развить творческие способности обучающихся, аккуратность и точность в работе с различными материалами. Формировать эстетический вкус. | Практическое руководство "Изделия из бумажных веревочек", Т.Арранкоски.Книга "Стильные украшения из бисера и бусин", Д.Чиотти.Интернет-ресурс: www.stranamasterov.ru |
| 4 | Кулинария  | 2 | - | Систематизировать знания о значении питания для человека. Познакомиться с кухонным помещением, приборами и уходом за ними, хранением кухонной посуды, уходом за посудой. Ознакомить с правилами техники безопасности при приготовлении пищи. | Книга "Записки ленивой домохозяйки", Н.П.Коноплева.Правила техники безопасности при работе с кухонными приборами. |
| 5 | Технология обработки пищевых продуктов | 10 | 38 | Сформировать умения готовить вкусную и здоровую пищу, в которой сохраняются все необходимые для организма питательные вещества. | Книга "Нашим женщинам", Р.В.Воротникова.Энциклопедия по приготовлению вкусной и здоровой пищи.Технологические карты по приготовлению и обработки пищи.Карточки с вопросами и заданиями для повторения материала при работе с пищевыми продуктами. |
| 6 | Этикет | 2 | 6 | Сформировать культуру общения и правила поведения в обществе. | Энциклопедия этикета для детей. |
| 6 | Уход за комнатными растениями | 2 | 2 | Сформировать первичные умения по уходу за комнатными растениями. | Энциклопедия "Уход за комнатными растениями".Инструменты и приспособления по уходу за комнатными растениями. |
| 7 | Уход и ремонт одежды | 2 | 4 | Сформировать знания о простых способах ремонта одежды и правил ухода за ней. | Книга "Ремонт и обновление одежды", Е.Нефелова.Схема по выполнению штопки изделий. |
| 8 | Элементы машиноведения | 8 | 20 | Сформировать знания при работе на бытовой электрической швейной машине. Правила и приемы выполнения простых машинных швов. | Инструкция по эксплуатации швейной машины.Учебник "Трудовое обучение.Швейное дело", Н.А.Бородкина.Памятка по организации рабочего места и техника безопасности при работе на электрической швейной машине.Таблица по терминологии выполнения машинных швов. |
| 9 | Экономика домашнего хозяйства | 4 | 12 | Сформировать знания о различных видах источников доходов, основные6 статьи расходов.  | Экономика домашнего хозяйства, Е.А.ТюгашевЭнциклопедия домашнего хозяйства |
| 10 | Народные традиции и современность | 8 | 24 | Формировать любовь и уважение к обычаям, традициям и праздникам. | Книга для педагогов дополнительного образования "Возвращение к истокам. Народное искусство и детское творчество", Т.Я.Шпикалова, Г.Я.Поровская.Учебное пособие "Мир народной культуры", М.П.Ветомант. |
| 11 | Рукоделие (художественные ремесла) | 4 | 20 | Систематизировать знания о видах декоративно-прикладного творчества. | Журналы "Детская коллекция идей".Журнал "Девчонки и мальчишки", серия "Школа ремесел".Выкройки и рекомендации с приемами работы.Интернет-ресурс: www.stranamasterov.ru. |
| 12 | Общественно-полезный производительный труд. Участие в культурно-массовых мероприятиях. | - | 10 | Принимать активное участие в мероприятиях учреждения. | План мероприятий учреждения. |
| 13 | Итоговое занятие  | 2 | - | Выставить творческие работы, проверить знания. | Итоговый тест. |

**По окончанию изучения Программы воспитанник**

***должен знать***:

* правила санитарии и гигиены;
* правила безопасного труда при работе с электроприборами, режущими и колющими инструментами, сложной бытовой техникой, электрической швейной машинкой;
* правила ухода за комнатными растениями;
* правила этикета и поведения за столом;
* санитарно-гигиенические требования к жилищу;
* правила пользования чистящими и моющими средствами;
* формы нарезки овощей, мясных продуктов, требования к качеству и оформлению готовых блюд;
* терминологию машинных работ.

***должен уметь***:

* организовать рабочее место;
* составить меню обеда и сервировать стол к обеду;
* пользоваться инструментами и приспособлениями, применяемыми для простого и сложного приготовления пищи;
* выполнять влажно-тепловую обработку изделий из разных видов ткани;
* делать заготовки на зиму в домашних условиях.

**Список литературы, рекомендованной для педагогов**

1. Беллини Вилма Стр. Шелковые ленточки / Вилма Стр. Беллини, Дж. Кристанини Ди Фидио. – перевод с итл. – М. : «Континент», 2009. – 64 с.
2. Белякова О.В. Бисероплетение: поделки, украшения, аксессуары / О.В. Белякова, М.М. Изотова – СПб. : Академия развития, 2008. – 156 с.
3. Доброва Е.В. Украшение дома своими руками. «Хендмейд». Модные решения интерьеров, подарков и аксессуаров / Е.В. Доброва. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2009. – 256 с.
4. Кашин С. Большая книга меню. Завтраки, обеды и ужины / С. Кашин. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2012. – 250 с.
5. Кашин С. Выпечка к праздникам и на каждый день / С. Кашин. – М. : Изд-во «РИПОЛ Классик», 2013. – 576 с.
6. Панкеев И. Пасха, Рождество, Масленица / И. Панкеев. – СПб. : АСТ, 2007. – 220 с.

**Список литературы, рекомендованной для детей**

1. Похлебкин В.В. Занимательная кулинария / В.В. Похлебкин. – М. Изд-во, «Центрполиграф», 2003. – 240 с.
2. Проснякова Т.Н. Уроки мастерства: учебник / Т.Н. Проснякова. – 2-е изд., исправленное. - Самара : Корпорация "Федоров", Изд-во "Учебная литература", 2003. – 120 с.
3. Капитонова Г. Бисероплетение: практическое руководство / Г.Капитонова. – СПб. : Астрель, 2008. – 128 с.