

Департамент образования Вологодской области
БОУ ВО «Специальное учебно-воспитательное учреждение»



РАСМОТРЕНО
на заседании методического
совета 22.05.2023 г.,
протокол №4

ПРИНЯТО
на заседании педагогического
совета 28.08.2023г., протокол №1

УТВЕРЖДЕНО
приказом от 28.08.2023 г. № 324
Директор _____ А.А.Чердынцев

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
«ТВОРИ, ВЫДУМЫВАЙ, ПРОБУЙ»
9 класс**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (художественно-эстетическое направление)

Автор – Гаврилова Наталья Николаевна,
учитель технологии,
высшая квалификационная категория

п. Шексна

2023

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

программы «Твори, выдумывай, пробуй» (для детей с ОВЗ)

Нормативно-правовой базой для программы «Твори, выдумывай, пробуй» (для детей с ОВЗ) на 2023-2024 учебный год явились следующие правовые документы:

1. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
2. Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Постановление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 10.07.2015 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» (далее - СанПиН 2.4.2.3286-15).

Направление работы: Программа имеет художественно-эстетическую направленность.

Цель программы - получение первоначальных знаний, приобретение практических навыков в области декоративно-прикладного творчества, кулинарии, развитие художественных способностей, обучение приготовлению здоровой питательной пищи из доступных продуктов детей с ограниченными возможностями здоровья.

Задачи:

Обучающие:

1. обучать технологиям разных видов рукоделия;
2. научить детей владеть различными техниками работы материалами, инструментами и приспособлениями, необходимыми в работе;
3. познакомить обучающихся с историей и современными направлениями развития рукоделия;
4. обучить технологии приготовления различных блюд;
5. приобщить к разнообразным видам хозяйственно-бытовой деятельности.

Воспитательные:

1. приобщать детей к системе культурных ценностей, отражающих богатство общечеловеческой культуры, в том числе и отечественной;
2. воспитывать способность к самооценке и самореализации поведения, чувства собственного достоинства, самоуважения;
3. воспитывать усидчивость, аккуратность, активность, уважение и любовь к труду;
4. воспитывать уважительное отношение между членами коллектива в совместной творческой деятельности;
5. развивать потребность к творческому труду, стремление преодолевать трудности, добиваться успешного достижения поставленных целей.

Развивающие:

1. развивать природные задатки, творческий потенциал каждого ребенка: фантазию, наблюдательность, мышление, художественный вкус;
2. развивать образное и пространственное мышление, память, воображение, внимание;
3. развивать положительные эмоции и волевые качества;
4. развивать моторику рук, глазомер;
5. развивать творческую активность через индивидуальное раскрытие кулинарных способностей каждого обучающегося;
6. пробудить интерес к кулинарному искусству.

Программа предназначена для обучающихся в возрасте от 11-16 лет. Общий объем программы 136 часов, 4 часа в неделю.

Программа рассчитана на обучающихся, имеющих задержку психического развития, специфическое расстройство психического, психологического развития, а также учитывает следующие психические особенности детей: неустойчивое внимание, малый объем памяти, неточность и затруднение при воспроизведении материала, несформированность мыслительных операций анализа; синтеза, сравнения, обобщения, нарушения речи. Для детей данной группы характерны слабость нервных процессов, нарушения внимания, быстрая утомляемость и сниженная работоспособность.

В условиях правильного обучения эти дети постепенно преодолевают задержку общего психического развития, усваивая знания и навыки, необходимые для социальной адаптации. Этому способствует наличие ряда сохранных звеньев в структуре их психики, и прежде всего, потенциально сохранных возможностей развития высших психических функций.

Школа призвана создать образовательную среду и условия, позволяющие детям с ограниченными возможностями получить качественное образование по технологии, подготовить разносторонне развитую личность, способную использовать полученные знания для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности.

Адаптация программы происходит за счет сокращения сложных понятий и терминов; основные сведения в программе даются дифференцированно. Темы изучаются таким образом, чтобы ученики могли опознавать их, опираясь на существенные признаки. По другим вопросам учащиеся получают только общее представление. Ряд сведений познается школьниками в результате практической деятельности.

Также новые элементарные навыки вырабатываются у таких детей крайне медленно. Для их закрепления требуются многократные указания и упражнения. Как правило, сначала отрабатываются базовые умения с их автоматизированными навыками, а потом на подготовленную основу накладывается необходимая теория, которая нередко уже в ходе практической деятельности самостоятельно осознается учащимися, поэтому программа составлена с учетом того, чтобы сформировать прочные умения и навыки обучающихся с ЗПР по предмету.

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Программа «Твори, выдумывай, пробуй» (для детей с ОВЗ) помогает раскрыть творческие способности ребенка с ограниченными возможностями здоровья, развивает художественный вкус, фантазию, трудолюбие. Использование на занятиях различных видов творчества дает возможность ребенку найти себя в одном из рукоделий и наиболее полно реализовать в нем свои способности. Разнообразие творческих занятий помогает поддерживать у обучающихся высокий уровень интереса к рукоделию и доставляет огромную радость и желание творить. Все виды рукоделия, представленные в программе, развивают у детей с ограниченными возможностями здоровья способность работать руками, совершенствуют мелкую моторику рук, точные движения пальцев, развивают глазомер, пространственную ориентировку, внимание, сосредоточенность, аккуратность, а также является средством эмоционально-эстетического воспитания и развития детей.

ПЛАНИРУЕМЫЕ ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Обучающиеся должны знать:

- роль трудовой деятельности в жизни человека;
- правила использования инструментов, приспособлений, правила безопасности труда;
- историю развития культуры России;
- виды технологической обработки материала;
- иметь представление о понятиях: эскиз, рисунок, мотив, орнамент, композиция, основные цвета, гармония, контраст;
- способы окончательной обработки и оформления готовых изделий;
- технологию изготовления простых швейных изделий;
- требования к качеству готового изделия;
- исторические сведения по развитию промыслов народной игрушки;
- о цветовом сочетании в изделиях;
- основные этапы истории развития кулинарии;
- правила поведения за столом;
- способы нарезки овощей;
- технологию приготовления блюд.

Обучающиеся должны уметь:

- осуществлять поиск нужной информации для выполнения художественно-творческой задачи с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве, в т.ч. контролируемом пространстве Интернет;
- использовать знаки, символы, модели, схемы для решения познавательных и творческих задач и представления их результатов;
- высказываться в устной и письменной форме;
- анализировать объекты, выделять главное;

- осуществлять синтез (целое из частей);
- проводить сравнение, классификацию по разным критериям;
- устанавливать причинно-следственные связи;
- строить рассуждения об объекте;
- обобщать (выделять класс объектов по какому-либо признаку);
- подводить под понятие;
- устанавливать аналогии;
- проводить наблюдения и эксперименты, высказывать суждения, делать умозаключения и выводы;
- работать с ножом;
- сервировать стол;
- готовить некоторые виды салатов;
- готовить тесто и изделия из него.

УУД:

Личностные:

- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни;
- следить за систематичностью выполнения своей работы;
- проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели;
- определять и высказывать под руководством педагога самые простые общие для всех людей правила поведения при сотрудничестве (этические нормы);
- в предложенных педагогом ситуациях общения и сотрудничества, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, при поддержке других участников группы и педагога, как поступить;
- развивать положительный мотив к деятельности в проблемной ситуации ("Хочу разобраться, хочу попробовать свои силы, хочу убедиться смогу ли разрешить эту ситуацию...");
- формировать положительные изменения в эмоционально-волевой сфере (" Испытываю радость, удовольствие от деятельности, мне это интересно, могу усилием воли концентрировать свое внимание..."), переживание учащимися субъективного открытия: ("Я сам получил этот результат, я сам справился с этой проблемой...").

Метапредметные:

- ***познавательные:*** осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.
- ***коммуникативные:*** овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.
- ***регулятивные:*** уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь

планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.

Предметные:

- доступные по возрасту начальные сведения о технике, технологиях и технологической стороне труда, об основах культуры труда;
- элементарные умения предметно-преобразовательной деятельности;
- знания о различных профессиях и умения ориентироваться в мире профессий;
- элементарный опыт творческой и проектной деятельности.

ФОРМЫ И ВИДЫ КОНТРОЛЯ

Контроль знаний и умений осуществляется в течение всего периода реализации программы: наблюдение, конкурс, выставка, опрос. Важным показателем эффективности реализации программы являются выставки творческих работ воспитанников, участие в конкурсах, выставках. Для большинства воспитанников основным результатом является произведение собственных рук, а также объем знаний, умений, и навыков, приобретаемый в ходе освоения программы. При этом успехи, достижения ребенка сравниваются не с каким-то стандартом, а с исходными возможностями.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Для успешного освоения программы курса «Твори, выдумывай, пробуй» обучающимся необходимо иметь материалы и инструменты для изготовления творческих работ. Целесообразно проводить занятия на базе школьных мастерских, укомплектованных необходимыми инструментами и оборудованием. Учителю необходимо подготовить образцы творческих работ, журналы по рукоделию, материал для показа. Изучение каждого раздела заключается изготовлением сувенира, ориентированного на какой – либо праздник: День Учителя, День матери, Новый год, 8 марта, день рождения и другие. Выбор объектов труда должен быть лично значимым для обучающихся. Занятия состоят из теоретической и практической частей. Теоретическая часть включает краткие пояснения учителя по темам занятий с показом дидактического материала и приемов работы. Практическая часть занятий предусматривает выполнение изделий из различных материалов и видов техник. Одним из продуктивных способов заинтересовать обучающихся творческой деятельностью, закрепления полученных навыков, можно рекомендовать проведение обучающегося мастер-классов для своих сверстников.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Изделия из фетра – 24 часа

Инструменты и материалы. Правила техники безопасности при работе с инструментами.

Знакомство с выкройками и эскизами игрушек.

Краткие сведения из истории пошива игрушек с древних времен до сегодняшних дней.

Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовой круг. Контраст.

Цветовая сочетаемость. Цветовое решение составленной композиции.

Виды фетра и их получение. Свойства фетра. Способы обработки различных поверхностей фетра. Определить вид фетра.

Виды швов и их классификация. Ручные швы и их выполнение. Шов «вперед иголкой», «петельный», «стебельчатый», «потайной». Выполнение швов на фетре

Выполнение швов на фетре.

Подбор и подготовка ткани по цвету, размеру; знакомство с деталями игрушки и её шаблонами. Увеличение и уменьшение выкроек. Цветовое решение игрушек.

Отдельные технологические процессы изготовления игрушек.

Правила подготовки перевода деталей на ткань; подготовка материалов и инструментов; правила техники края; правила выполнения ручных швов и правила набивки деталей игрушек наполнителем.

Пошив игрушек и сувениров. Выполнение по этапам. Декорирование.

Инструменты и материалы для создания творческих работ. Декорирование творческой работы. Бусины. Ленты.

Безопасность при работе. Цветовое решение художественной работы.

Изготовление брошей с применением железной молнии, панно к Новому году, горшочка для цветов, куклы, игрушки – зверушки.

Лоскутное шитьё – 40 часов

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного творчества народов нашей страны.

Краткая история создания изделий из лоскутков. Традиции в искусстве народов нашей страны. Демонстрация образцов и изделий. Связь с направлениями современной моды. Возможности лоскутной пластики.

Организация рабочего места. Знакомство с оборудованием, инструментами. Правила поведения обучающихся. Правила техники безопасности.

Классификация текстильных волокон. Определение натуральных и синтетических тканей. Свойства тканей. Физико-химические свойства волокон. Технологические свойства растительных и химических волокон. Определение свойств тканей.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой, долевой нити в ткани. Определение в ткани вида переплетения.

Влажно - тепловая обработка различных тканей. Тканые и нетканые материалы.

Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве

Композиция, ритм, раппорт, орнамент. Симметричное построение узора. Определение места и размера узора в изделии. Пропорции элементов. Цветовой круг. Теплые и холодные цвета. Хроматические и ахроматические цвета. Дополнительные цвета.

Выполнение эскиза в цвете.

Подбор ткани по цвету, фактуре и рисунку. Составление мозаики из ткани.

Знакомство со швейной машиной: ее устройством, назначением и принципом работы. Заправка верхней и нижней нитей. Уход за машиной. Классификация машинных швов.

Частота строчки. Выполнение соединительных швов (расстрочной, стачной, настрочной). Выполнение краевых швов (в подгибку с закрытым срезом, с открытым срезом, окантовочным закрытым).

Техника «полоска». Техники «квадрат», «треугольник». Ускоренные техники.

Изготовление шаблонов из картона, разработка эскиза изделия, расчет припусков на швы.

Треугольники. Из отдельных полос. Выполнение «лабиринта» из полос. Блоки.

Сборка блоков. Выполнение узора из блоков. ВТО изделия. Выполнение образцов.

Отделка изделия. Обработка косой бейкой. Обработка каймой.

Выбор ткани, цветовое сочетание, разработка эскизов, последовательность выполнения работы. Выполнение образца.

Работа в технике «Колодец». Особенности выполнения техники, цветовые сочетания. Выполнение образца.

«Волшебные треугольники». Цветовые сочетания, выбор ткани, последовательность выполнения работы. Выполнение образца.

Сочетание различных техник. Изделия, выполненные в сочетании различных техник.

Соединение всех известных методов, неожиданные сочетания цветов и фактур ткани.

Выполнение итоговой работы. С целью закрепления накопленных знаний и умений выполняется работа по своему усмотрению.

Выбор изделия и техник выполнения. Выполнение эскиза в цвете. Изготовление шаблонов. Подбор ткани по фактуре и цвету. Раскрой по шаблонам. Соединение деталей между собой. Соединение в блоки. ВТО изделия. Окончательная отделка изделия. Художественное оформление изделия.

Изготовление топиария – 40 часов

Инструктаж по ТБ. История создания топиария. Материалы и инструменты для изготовления топиария.

Искусство фигурной стрижки растений в древности и в наше время. Виды кроны деревьев. Демонстрация образцов топиариев. Просмотр презентации топиарии «Европейское дерево» или «Дерево счастья».

Топиарий «Необычный» (из ватных палочек). Обсуждение изготовления топиария из ватных палочек. Изготовление и оформление кроны. Оформление ствола.

Декорирование горшка, заливка.

Топиарий из гофрированной бумаги. Беседа: что такое креповая бумага. Чтение инструкционной карты по изготовлению топиария из гофрированной бумаги.

Оформление кроны, оформление ствола, декорирование горшка, заливка

Топиарий из салфеток. Просмотр презентации «Топиарий из салфеток». Изготовление розочек из салфеток. Декорирование горшка и заливка его.

Топиарий «Парящая кружка» (Из цветов). Обсуждение изготовления топиария.

Инструктаж по ТБ пользование проволокой, термопистолетом. Обсуждение инструкционной карты.

Закрепление изученного материала «Полет фантазии». Беседа: обсуждение изготовления «своего» топиария. Инструктаж по ТБ пользование термопистолетом и ножницами. Изготовление и оформление кроны. Оформление ствола. Декорирование горшка, заливка. Выставка детских работ.

Кулинария – 32 часа

Значение питания в жизни человека. Инструктаж по ТБ. Для чего нужно питаться человеку? Роль витаминов. Недостаток витаминов – плохое самочувствие.

Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда (фартук, косынка или поварской колпак, сменная обувь). Значение каждого предмета одежды. Последовательность действий подготовки к работе на кухне.

Хранение и обработка продуктов. Аптечка. Виды продуктов: весовые, в розлив, фасованные. Места хранения продуктов. Аптечка на кухне – зачем она?

Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением. Уборка кухни. Правила и последовательность.

Бытовая техника – помощь хозяйке на кухне. Определение понятия. Виды бытовой техники на кухне. Назначение. Бытовая техника: печь СВЧ, электроплита, тостер. Условия использования. Назначение. Условия эксплуатации. ТБ во время работы.

Виды напитков. Компот. Продукты для приготовления компота. Виды компотов. История. Практическая работа. Правила приготовления компота. ТБ во время приготовления. Последовательность приготовления.

Оформление готовых блюд и подача их к столу. Виды оформления горячих напитков. подача на стол. Время подачи.

Салаты. Виды овощей, используемых в кулинарии. Роль овощей в питании человека. Овощи, используемые в кулинарии. Место салатов в питании. Хранение. Технология приготовления салата из свежих помидор. Томаты. Их свойства. Вид нарезки для салата. Виды заправки. Порядок приготовления. ТБ при работе. Приготовление салата из овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата. Виды фигурной нарезки овощей. Ножи для нарезки. Фруктовый салат «Дары солнца». Значение фруктов для человека. Виды фруктов. Приготовление салата из фруктов. Фигурная нарезка фруктов для художественного оформления салата. ТБ при работе. Украшения из апельсина.

Сервировка стола к обеду. Практическая работа. Предметы сервировки к обеду.

Виды бутербродов. Закрытые бутерброды. Правила приготовления. Внешний вид. Правила приготовления. Практическая работа. ТБ при работе. Последовательность приготовления. подача на стол. Горячие бутерброды. Правила приготовления. Практическая работа. ТБ при работе. Последовательность приготовления. подача на стол. Забавные бутерброды – канапе. Правила приготовления. Практическая работа. ТБ при работе. Последовательность приготовления. подача на стол.

Выпечка. Виды теста. Блины. Виды изделий из жидкого теста. История блинов. Национальная кухня России. Приготовление блинов. Практическая работа. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. подача на стол.

Приготовление печенья. Практическая работа. ТБ при работе. Последовательность приготовления. Оформление. Подача на стол.

Обобщающее занятие. Оформление альбома по кулинарии.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

<i>№п/п</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Вид деятельности</i>
	<i>Изделия из фетра</i>	24	
1.	Инструменты и материалы. Правила техники безопасности при работе с инструментами. Знакомство с выкройками и эскизами игрушек.	2	Лекция. Беседа. Показ.
2.	Материаловедение. Цветоведение.	2	Сообщения, показ слайдов, готовые образцы.
3.	Способы обработки и сборки деталей из фетра. Простейшие швы.	2	Инструктаж, практическая работа.
4.	Выбор и изготовление простейших изделий из фетра для формирования навыка и умений фетрового шитья.	10	Инструктаж, практическая работа.
5.	Творческие индивидуальные работы	8	Инструктаж, практическая работа.
	<i>Лоскутное шитьё</i>	40	
6.	Вводное занятие	2	Лекция. Беседа. Показ.
7.	Материаловедение	2	Показ презентации, рассказ.
8.	Основы композиции	2	Показ презентации, рассказ.
9.	Машинные работы	4	Инструктаж, практическая работа.
10.	Основные приемы работы в технике лоскутного шитья	6	Сообщения, показ слайдов, готовые образцы.
11.	Работа в технике «Колодец»	6	Инструктаж, практическая работа.
12.	Работа в технике «Волшебные треугольники»	6	Инструктаж, практическая работа.
13.	Сочетание различных техник	6	Инструктаж, практическая работа.
14.	Выполнение итоговой работы	6	Инструктаж, практическая работа.
	<i>Топиарий</i>	40	
15.	Вводное занятие	1	Показ презентации, рассказ, демонстрация проектов.

16.	Топиарий или дерево счастья	1	Показ презентации, рассказ, демонстрация проектов.
17.	Топиарий «Необычный» (из ватных палочек)	6	Показ презентации.
18.	Топиарий из гофрированной бумаги	8	Инструктаж, практическая работа.
19.	Топиарий из салфеток	8	
20.	Топиарий «Парящая кружка» (Из цветов)	8	
21.	Закрепление изученного материала «Полет фантазии»	8	Инструктаж, практическая работа.
	Кулинария	32	
22.	Значение питания в жизни человека. Инструктаж по ТБ. Личная гигиена во время приготовления пищи. Специальная одежда.	2	Лекция. Беседа. Показ презентации.
23.	Хранение и обработка продуктов. Аптечка.	1	Беседа. Показ презентации.
24.	Мытье посуды, уход за инвентарем и помещением. Практическая работа.	1	Показ презентации, рассказ, демонстрация проектов.
25.	Бытовая техника – помощь хозяйке на кухне.	1	Беседа. Показ презентации.
26.	Бытовая техника: печь СВЧ, электроплита, тостер. Условия использования.	3	Показ презентации, рассказ, демонстрация оборудования.
27.	Контрольное занятие.	1	Тест.
28.	Виды напитков. Компот. Практическая работа. Правила приготовления компота.	2	Инструктаж, практическая работа.
29.	Оформление готовых блюд и подача их к столу.	1	Инструктаж, практическая работа.
30.	Контрольное занятие.	1	Беседа, показ презентации.
31.	Виды овощей, используемых в кулинарии. Виды салатов.	2	Беседа, показ презентации.
32.	Технология приготовления салата из свежих помидор.	1	Беседа, показ презентации.
33.	Приготовление салата из овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салата.	1	Инструктаж, практическая работа.
34.	Приготовление салата из фруктов «Дары солнца». Фигурная нарезка фруктов для художественного оформления салата.	2	Инструктаж, практическая работа.
35.	Сервировка стола к обеду. Практическая работа.	1	Инструктаж, практическая работа.

36.	Контрольное занятие.	1	Тест.
37.	Виды бутербродов.	1	Беседа, показ презентации.
38.	Закрытые бутерброды. Горячие бутерброды. Забавные бутерброды – канапе. Правила приготовления. Практическая работа.	3	Инструктаж, практическая работа.
39.	Контрольное занятие.	1	Тест.
40.	Виды теста. Блины. Блинчики.	1	Беседа, показ презентации.
41.	Приготовление блинов. Практическая работа.	2	Инструктаж, практическая работа.
42.	Приготовление печенья. Практическая работа.	1	Инструктаж, практическая работа.
43.	Кексы с яблоками. Практическая работа.	1	Инструктаж, практическая работа.
44.	Обобщающее занятие.	1	Беседа.
	Итого:	136	

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Н. П. Коноплёва «Вторая жизнь вещей» М. «Просвещение», 1993г.
2. Бегун Т.А. «Увлекательное рукоделие», М., 2005 г.
3. Носова Т. И. «Подарки и игрушки своими руками», М., 2008 г.
4. Интернет – ресурсы:
 - <https://tekstilprofi.com/domashniy-tekstil/oberegovye-kukly-iz-tkani-i-nitok-vykrojki-i-poshagovye-instruktsii/>
 - <https://lifehacker.ru/myagkie-igrushky-svoimi-rukami/>
 - <https://www.livemaster.ru/topic/1132533-toparij-svoimi-rukami-vidy-topiariev-materialy-dlya-izgotovleniya>