

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №5**

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ № 5
Хахулина Е.В.
(приказ № 733 от 30.08.17 г.)



**Рабочая программа курса по выбору
«Проектная деятельность на уроках технологии»
7 класс**

Срок реализации - 1 год (35 часов)

Учитель: Гонтар Ирина Васильевна,
учитель технологии и черчения

г. Пыть-Ях
2017 год

Пояснительная записка

Рабочая программа факультативного курса «Проектная деятельность в области технологии» разработана для занятий с учащимися 7 классов во второй половине дня в соответствии с новыми требованиями ФГОС средней ступени общего образования второго поколения.

Рабочая программа факультативного курса «Проектная деятельность в области технологии» реализуется на основе следующих нормативно - правовых документов:

- Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями от 31 декабря 2015 года №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарта основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010г № 1897»).

Автор программы О.А.Кожина, С.Э. Маркуцкая. Программа рассчитана на 1 год обучения: по 1 часу в неделю.

В процессе разработки программы главным ориентиром стала цель гармоничного единства личностного, познавательного, коммуникативного и социального развития учащихся, воспитание у них интереса к активному познанию истории материальной культуры и семейных традиций своего и других народов, уважительного отношения к труду.

Важное направление в программе факультативного курса «Проектная деятельность в области технологии» уделяется духовно-нравственному воспитанию школьника. На уровне предметного содержания создаются условия для воспитания:

- патриотизма: через активное познание истории материальной культуры и традиций своего и других народов;
- трудолюбия, творческого отношения к учению, труду, жизни (привитие детям уважительного отношения к труду, трудовых навыков и умений самостоятельного приготовления изделий, навыков творческого оформления результатов своего труда и др.);
- ценностного отношения к прекрасному, формирования представлений об эстетических ценностях (знакомство обучающихся с художественно-ценными примерами материального мира, восприятие красоты природы, эстетическая выразительность предметов рукотворного мира, эстетика труда, эстетика трудовых отношений в процессе выполнения коллективных кулинарных проектов);
- ценностного отношения к природе, окружающей среде (бережное отношение к окружающей среде в процессе работы и др.);
- ценностного отношения к здоровью (освоение приемов безопасной работы с инструментами, понимание детьми необходимости применения экологически чистых продуктов, профилактика здорового образа жизни).

Исследовательская работа берет свое начало в начальной школе. Она особенно актуальна, поскольку на этом этапе учебная деятельность является ведущей и определяет развитие главных познавательных особенностей развивающейся личности. В этот период развиваются формы мышления, обеспечивающие в дальнейшем усвоение системы научных знаний, развитие научного, теоретического мышления. Практика проведения с учащимися 7 класса учебных исследований может рассматриваться как особое направление внеклассной или внешкольной работы тесно связанное с основным учебным

процессом и ориентированное на развитие исследовательской, творческой активности детей.

Проектное обучение дает учителю возможность поиска, воспитания и обучения талантливых, одаренных и творчески-развитых детей, является условием развития индивидуальных способностей учащихся, формирует у них навыки "всегда быть успешными". В ходе исторического процесса задачи и содержание образования изменяются в соответствии с социальным заказом общества. Распространяющаяся сейчас педагогическая парадигма личностно-ориентированного обучения сталкивается с серьезной проблемой - недостаточностью образовательных технологий, обеспечивающих ее внедрение в жизнь. Сегодня среди существующих технологий наиболее полной и популярной формой организации учебно-воспитательной работы с учащимися является проектная деятельность.

Каждая педагогическая эпоха породила своё поколение технологий. Первое поколение образовательных технологий представляло собой традиционные методики; технологиями второго и третьего поколений были модульно-блочные и цельноблочные системы обучения; к четвертому поколению образовательных технологий относится интегральная технология, одним из элементов которой является "Проектное обучение". Метод проектов – это такая организация обучения, при которой учащиеся приобретают знания в процессе планирования и выполнения практических заданий – проектов. Метод возник во второй половине XIX века в сельскохозяйственных школах США, подробное освещение получил в трудах американских педагогов Дж. Дьюи, У.Х. Килпатрика, Э. Коллинза. В 60-70-е годы XX века в США развернулась массовая критика этого метода. По мнению критиков, метод проектов приводил к нарушению систематичности обучения и снижению уровня теоретических знаний учащихся по основам наук.

Основными требованиями к использованию этого метода являются:

- наличие социально или личностно значимой проблемы, требующей интегрированного знания, исследовательского поиска решения;
- теоретическая, практическая, познавательная значимость предполагаемых результатов;
- самостоятельная (индивидуальная, парная, групповая) деятельность учащихся;
- структурирование содержательной части проекта (с указанием поэтапных результатов);
- использование исследовательских методов: определение проблемы и вытекающих из неё задач исследования, выдвижение гипотез, обсуждение методов исследования, оформление результатов, анализ полученных данных, выводы.

В современной педагогике проектная деятельность используется вместе с традиционным предметным систематическим обучением как компонент системы продуктивного образования. Так, минимум содержания образовательной области "Технология" (трудовое обучение) как обязательный элемент предусматривает модуль "Основы проектирования". В программах "Технологии" на выполнение проектов выделено до 25% учебного времени, а для проектов повышенной сложности учебное время дополняется за счёт внеучебного. Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся, интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении различных школьных дисциплин на разных этапах обучения.

Основными этапами работы над проектом являются:

- постановка цели: выбор темы проектного задания с учётом его практической значимости, выявление проблемы; формулировка задач;

- оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей, необходимых учащемуся для выполнения проекта;
- сбор и обработка необходимой информации при изучении литературы, обращение к банку данных;
- разработка идеи выполнения, планирование, организация и выполнение проекта с учётом требований дизайна и эргономики; самообразование и актуализация знаний при консультативной помощи учителя;
- обобщение результатов и выводы;
- оценка качества выполненной работы, защита проекта; анализ успехов и ошибок.

Творческий проект на уроках технологии – это учебно-трудовое задание, в результате которого создаётся продукт, обладающий субъективной, а иногда и объективной новизной. В соответствии с требованиями социального и научно-технического прогресса, творческие проекты по изготовлению изделий, пользующихся спросом, требуют знаний и умений предпринимательской деятельности. Это меняет не только содержание, но и методы обучения, вырабатывающие у учащихся качества личности, которые позволяли бы адаптироваться к новым социально-экономическим условиям. Так, при выполнении своего творческого проекта, учащиеся выполняют экономический расчёт, в котором отражают финансовые затраты на изготовление изделия, затраты времени, возможность массового производства, продажную цену и т.д. Как правило, учебные проекты содержат в себе проблему, требующую решения, а значит, формулируют одну или несколько задач. Эта задача должна быть привлекательна своей формулировкой и должна стимулировать повышение мотивации к проектной деятельности. Используя проектный метод обучения, дети постигают всю технологию решения задач – от постановки вопроса до представления результата.

В образовательной области «Технология» (трудовое обучение) использование метода проектов способствует формированию у школьников основ технологической грамотности, культуры труда, творческого подхода к решению поставленных задач, усвоение различных способов обработки материалов и информации.

При организации работы учащихся по методу проектов возможна не только индивидуальная самостоятельная работа учащихся, но и групповая. Групповая работа привлекает участников своей деловой направленностью, общением, возможностью лучше узнать одноклассников, сравнить себя с ними, и расширить зону для самооценки. Кроме этого, **групповая работа:**

- даёт возможность учащимся объединиться по интересам;
- обеспечивает для них разнообразие ролевой деятельности в процессе обучения;
- воспитывает обязательность выполнения задания в определённые сроки, так как от этого зависит успех работы всего коллектива;
- предоставляет возможность равноправия и свободу выражения идей, их отстаивание, аргументацию, но в то же время терпимость к чужой точке зрения;
- является одним из способов преодоления психологических барьеров в индивидуальном саморазвитии личности;
- позволяет проявить взаимопомощь и, вместе с тем, стимулирует дух соревнования и соперничества.

Особенность системы выполнения проектов – совместная творческая работа учителя и учащегося. Реализация метода творческих проектов изменила позицию самого учителя, который из носителя готовых знаний стал организатором самостоятельной познавательной деятельности учеников.

В целом в работе над проектом учитель:

- помогает ученикам в поиске нужных источников информации;

- сам является источником информации;
- координирует весь процесс;
- поощряет учеников;
- поддерживает непрерывную обратную связь для успешной работы учеников над проектом.

При защите своего проекта учащиеся учатся убеждать своих одноклассников, преподавателей в значимости работы, показывают свою компетентность в специальных вопросах, касающихся проекта, старательность, добросовестность при выполнении задания, аргументированность

Проектная деятельность стимулирует истинное учение самих учеников, потому что оно:

- личностно-ориентированно;
- использует множество дидактических подходов;
- самомотивируемо, что означает возрастание интереса и вовлечённость в работу по мере её выполнения;
- поддерживает педагогические цели в когнитивной, аффективной и психомоторной областях на всех её уровнях;
- позволяет учиться на собственном опыте и опыте других в конкретном деле;
- приносит удовлетворение ученикам, видящим продукт своего труда.

Проектная деятельность в образовательной области «Технология» (трудовое обучение) – полезная альтернатива классно-урочной системе, но она не должна вытеснять её. Специалисты из стран, имеющих обширный опыт проектного обучения, считают, что его следует использовать как дополнение к другим видам прямого или косвенного обучения, как средство ускорения роста и в личностном смысле, и в академическом. Сейчас основная проблема, сдерживающая распространение проектного обучения, состоит в трудности сопряжения проектных заданий с требованиями образовательных стандартов. Достаточно трудно сформулировать проектные задания так, чтобы можно было использовать стандартные знания, умения и навыки при выполнении учащимися этих заданий. Проблема создания системы проектных заданий, охватывающих образовательный стандарт, актуальна и требует дальнейшей разработки.

Факультатив «Проектная деятельность в области технологии» – предметный, является как бы продолжением изучения предмета «Технология», разделов «Кулинария» и «Проектная деятельность». На изучение этих разделов в программе отводится не более 12-16 часов. Изучают эти разделы девушки очень охотно, но не всегда можно дать много дополнительного материала по этим разделам, как бы не хотелось учителю, ведь время на уроке ограничено. Со временем я пришла к выводу, что можно продолжить изучение этих разделов более углубленно, объединив раздел «Кулинария» и «Проектная деятельность» на занятиях факультатива «Проектная деятельность в области технологии».

Программой предусмотрено 70 – 75 % учебного времени на практические занятия – овладение общетрудовыми умениями и навыками; на самостоятельные работы (под контролем учителя), а остальное – на изучение теоретического материала.

Для эффективного усвоения содержания данной программы использую следующие **методы:**

- объяснительно – иллюстративный (рассказ, показ, объяснение, инструктаж, беседа);
- репродуктивный (лекция, демонстрация, упражнения);
- частично – поисковый (самостоятельная работа, соревнования);
- исследовательский (проектирование сценариев праздников);
- бригадный метод;
- творческие домашние задания.

Все дети обладают разными потенциальными способностями.

Моя задача – выявить и развить их в доступной и интересной детям деятельности. Занятия факультатива проводятся один раз в 2 недели по два часа.

У каждой девочки имеется рабочая форма. Особое внимание уделяю занятиям и соблюдению учащимися правил безопасности труда, производственной санитарии и личной гигиены. У каждой девочки свой уровень способностей и возможностей, знаний и умений. Я стараюсь создать такие условия, чтобы девочки любого уровня подготовки и развития чувствовали себя свободной личностью, зная, что они сами выбирают уровень сложности работы, а руководитель – помощник и проводник на сложном пути постижения профессионального мастерства.

Занятия факультатива – особые занятия. На них учитель близок к ученику. Он стремится любую работу: вышивание, вязание, приготовление пищи – сделать максимально индивидуальной. Но, а если из занятия в занятие учитель пробуждает мысль у детей, создает условия для творчества, если дети с нетерпением ждут занятия, и на них нет равнодушных и скучающих глаз, значит, можно сказать: «Усилия педагога потрачены не напрасно».

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

ЦЕЛЬ:

- выявление и поддержка учащихся, склонных к занятию исследовательской деятельностью;
- развитие интеллектуальных творческих способностей учащихся, поддержка научно-исследовательской деятельности;
- развитие личности, способной к самосовершенствованию в постоянно изменяющихся социокультурных условиях.

ЗАДАЧИ:

- формирование научных взглядов;
- пропаганда знаний об окружающем мире;
- знакомство с современными методами научно-исследовательской работы;
- воспитание духовной культуры и высоконравственных качеств.

Содержание разделов программы факультатива «Проектная деятельность в области технологии»

1. *Вводный урок. Правила ТБ и санитарии.*

Требования к содержанию проекта. – 2 ч.

Содержание программы факультатива. Расписание занятий. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.

2. *Хлеб и его значение. Бутерброды. – 4 ч.*

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов.

Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Подача их к столу.

Продукты, используемые для приготовления сложных бутербродов. Подсушивание хлеба для бутербродов. Сочетание продуктов по вкусу в бутербродах «ассорти на хлебе».

Практическая работа:

1) приготовление бутербродов простых:

- бутерброд со сливочным маслом и сыром
- бутерброд с вареной колбасой
- бутерброд с вареньем, джемом

2) приготовление бутербродов сложных.

3. *Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки. – 4 ч.*

Оформление проекта.

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии.

Сохранность питательных веществ в овощах при кулинарной обработке. Назначение и правила первичной обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих и вареных овощей.

Заправка овощных салатов. Оформление салатов. Подача к столу.

Практическая работа:

1) приготовление салата из вареных овощей;

2) приготовление салата с использованием яиц.

4. *Молоко. Кисломолочные продукты. Использование в кулинарии. – 4 ч.*

Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент кисломолочных продуктов (простокваша, кефир, творог, сметана и т. д.) Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки.

Ассортимент творожных изделий. Употребление творога в кулинарии. Технология приготовления блюд из творога.

Практическая работа:

1) приготовление творожных зраз;

2) приготовление пончиков.

5. *Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него. – 8 ч.*

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Виды мяса.

Доброкачественность мяса. Санитарные условия первичной обработки мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Способы разделки мяса. Правила варки мяса для вторых блюд.

Принципы подбора гарнира к мясным блюдам. Технология приготовления блюд из отварного мяса.

Практическая работа:

1) приготовление борща на мясном бульоне;

- 2)приготовление пирога с мясом;
- 3)приготовление второго блюда с мясом;
- 4)приготовление салата с мясом.

6. Виды теста. Продукты для приготовления теста. – 10 ч.

Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Основные и дополнительные продукты для приготовления теста. Определение качества муки (по цвету, запаху, вкусу и влажности). Разрыхлители теста (дрожжи, сода, взбивание). Ароматические добавки. Песочное тесто. Основные изделия из этого теста. Правила приготовления песочного теста. Дефекты приготовления, причины. Приготовление теста для печенья. Технология приготовления печенья. Приготовление песочного теста для тортов, пирожных. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных.

Практическая работа:

- 1)приготовление песочного печенья «Мечта»;
- 2) приготовление песочного печенья с глазурью;
- 3)приготовление хвороста;
- 4)приготовление торта «Зебра»;
- 5)приготовление печенья «Слойка».

7. Приготовление национальных блюд. – 2 ч.

Оценка полученных результатов и выводов

Знакомство с кухней народов мира и приготовление национального блюда по выбору учащихся.

Практическая работа:

приготовление национального блюда по выбору учащихся.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
кружка «Проектная деятельность в области технологии»

№ п/п	Изучаемые темы	Всего часов по теме	Теория	Практика
1.	Вводный урок. Правила ТБ и санитарии. Что такое проект? Виды проектов. Темы проектов по разделу «Кулинария» Требования к содержанию проекта.	2		
1.1.	Требования к содержанию проекта. Выбор темы проекта. Правила внутреннего распорядка и правила безопасной работы при приготовлении блюд. Правила санитарии и гигиены.		2	
2.	Хлеб и его значение.	4		
2.1.	Виды бутербродов. Технология приготовления простых бутербродов. Бутерброды. Творческий проект на тему «Бутерброды». Проектирование (планирование), постановка цели творческого проекта. Поиск информации по теме проекта		1	
	<i>Практическая работа № 1 «Приготовление бутербродов простых».</i> Защита проекта «Бутерброды»			1
2.2.	Продукты, используемые для приготовления сложных бутербродов. Обработка информации по теме проекта, ее анализ и синтез.		1	
	<i>Практическая работа № 2 «Приготовление бутербродов сложных».</i> Защита проекта «Бутерброды» Оценка полученных результатов и выводов			1
3.	Пищевая ценность овощей. Основные виды первичной и тепловой обработки.	4		
3.1.	Виды салатов. Технология приготовления салатов из свежих и вареных овощей. Творческий проект на тему «Салаты» Проектирование (планирование), постановка цели творческого проекта. Поиск информации по теме проекта.		1	
	<i>Практическая работа № 3 «Приготовление салата из вареных овощей».</i> Защита проекта «Салаты». Оценка полученных результатов и выводов			1
3.2.	<i>Практическая работа № 4 «Приготовление</i>			2

	салата с использованием яиц». Защита проекта «Салаты». Оценка полученных результатов и выводов			
4.	Молоко. Кисломолочные продукты. Использование в кулинарии.	4		
4.1.	Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Технология приготовления блюд из творога. Творческий проект на тему «Блюда из творога». Проектирование (планирование), постановка цели творческого проекта. Поиск информации по теме проекта.		1	
	<i>Практическая работа № 5 «Приготовление творожных зраз».</i> Защита проекта «Блюда из творога». Оценка полученных результатов и выводов			1
4.2.	<i>Практическая работа № 6 «Приготовление пончиков».</i> Защита проекта «Блюда из творога». Оценка полученных результатов и выводов			2
5.	Мясо, пищевая ценность мяса и блюда из него	8		
5.1.	Значение и место мясных блюд в питании. Технология приготовления блюд из отварного мяса. Творческий проект на тему «Блюда с мясом». Проектирование (планирование), постановка цели творческого проекта. Поиск информации по теме проекта.		1	
	<i>Практическая работа № 7 «Приготовление салата с мясом».</i> Защита проекта «Блюда с мясом». Оценка полученных результатов и выводов.			1
5.2.	<i>Практическая работа № 8 «Приготовление борща на мясном бульоне».</i> Защита проекта «Блюда с мясом». Оценка полученных результатов и выводов			2
5.3.	Правила варки мяса для вторых блюд. Принципы подбора гарнира к мясным блюдам. Обработка информации по теме проекта, ее анализ и синтез.		1	
	<i>Практическая работа № 9 «Приготовление второго блюда с мясом».</i> Защита проекта «Блюда с мясом». Оценка полученных			1

	результатов и выводов			
5.4.	<i>Практическая работа № 10 «Приготовление пирога с мясом». Защита проекта «Блюда с мясом». Оценка полученных результатов и выводов</i>			2
6.	Виды теста. Продукты для приготовления теста.	10		
6.1.	Питательная ценность хлебобулочных изделий, виды теста. Творческий проект на тему «Кондитерские изделия». Проектирование (планирование), постановка цели творческого проекта. Поиск информации по теме проекта.		1	
	<i>Практическая работа № 11 «Приготовление хвороста». Защита проекта «Мучные изделия». Оценка полученных результатов и выводов</i>			1
6.2.	Песочное тесто. Правила приготовления песочного теста.		1	
	<i>Практическая работа № 12 «Приготовление песочного печенья «Мечта». Защита проекта «Печенье». Оценка полученных результатов и выводов</i>			1
6.3.	<i>Практическая работа № 13 «Приготовление песочного печенья с глазурью». Защита проекта «Печенье». Оценка полученных результатов и выводов</i>			2
6.4.	Приготовление песочного теста для тортов, пирожных. Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных.		1	
	<i>Практическая работа № 14 «Приготовление торта «Зебра». Защита проекта «Торт». Оценка полученных результатов и выводов</i>			1
6.5.	<i>Практическая работа № 15 «Приготовление печенья «Слойка» Защита проекта «Печенье». Оценка полученных результатов и выводов</i>			2
7.	Приготовление национальных блюд. Творческий проект на тему «национальное блюдо». Проектирование (планирование), постановка цели творческого проекта. Поиск информации по теме проекта.	2		

7.1.	Практическая работа № 16 «Приготовление национального блюда». Защита проекта «Национальное блюдо». Оценка полученных результатов и выводов блюда по выбору учащихся.			2
8.	Итоговое занятие. Реклама проекта. Оценка полученных результатов и выводов	1	1	
	<i>ИТОГО:</i>	35	12	23

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ ЗНАТЬ:

- этапы выполнения творческого проекта;
- общие сведения о процессе пищеварения;
- правила санитария и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями;
- виды бутербродов, технологию приготовления сложных бутербродов;
- виды овощей правила первичной обработки овощей;
- понятие о пищевой ценности мяса, способы определения качества мяса, способы первичной обработки мяса, правила варки;
- общие сведения о роли кисломолочных продуктов в питании человека об ассортименте кисломолочных продуктов, технологию приготовления блюд из творога;
- способы определения качества муки, питательную ценность изделий из теста, виды разрыхлителей, виды теста.

УЧАЩИЕСЯ ДОЛЖНЫ УМЕТЬ:

- работать с кухонным оборудованием, определять качество продуктов (овощей, яиц, молока, мяса) и производить первичную обработку, работать с бытовыми электроприборами, мыть посуду, применять моющие средства;
- выполнять нарезку овощей;
- готовить блюда из сырых овощей, яиц, молока, мяса;
- приготавливать тесто и выпекать печенье, торты.
- исследовать различные области деятельности человека, чтобы уметь определить проблему и предложить пути ее решения;
- предъявлять требования к изделию с точки зрения эргономики, материалов и способов производства;
- придумывать разнообразные идеи; оценивать эти идеи;
- прорабатывать одну или несколько идей до стадии изготовления;
- планировать процесс изготовления;
- изготавливать изделия или оказывать услуги;
- проводить испытания и оценивать продукт своего труда.

ЛИТЕРАТУРА

1. Колеченко А.К. Энциклопедия педагогических технологий: Пособие для преподавателей. – СПб.: КАРО, 2002.- 368 с.
2. Программы средних общеобразовательных учреждений: Трудовое обучение (Технология)/ Под ред. Ю.Л.Хотунцева и В.Д.Симоненко.-М.: Просвещение, 1996.- 224 с.
3. Методика обучения технологии. Книга для учителя. Под ред. В.Д.Симоненко – Издательство Ишимского государственного педагогического института. НМЦ «Технология». Брянск – Ишим, 1998. -296 с.
4. Н.А.Криволапова. Организация научно-исследовательской деятельности учащихся/ ИПКиПРО Курганской области. – Курган, 2002. – 44с.
5. Метод проектов в техническом образовании школьников: Пособие для учителя/ Под ред. И.А.Сасовой. – М.: Вентана-Графф, 2003. – 296с.: ил.
6. А. Селезнев Сладкие рецепты. – М.: Эксмо, 2008
7. В.В. Похлебкин. Тайны хорошей кухни. Москва:Центрполиграф, 2006.
8. В.М. Лощинский. Этикет и сервировка стола. Москва: «Махаон», 2001.
9. Г. И. Поскребышева Праздничный стол. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001
10. Г. И. Поскребышева Энциклопедия домашней кухни. – М.: ОЛМА-ПРЕСС. Олма Медиа Групп, 2008
11. Д.В. Таболкин. 500 лучших бабушкиных рецептов. Москва: «АСТ», 2003.
12. Е.А. Попова 500 праздничных тортов домашнего приготовления. – Москва: ЗАО «БАО-ПРЕСС», 2006