Отдел образования Администрации Обливского района
Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
Обливский Дом детского творчества

ПРИНЯТО
на заседании педагогического совета
Протокол от 07.11 2024г.№

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБУ ДО
Обливского ДДТ
_____ Писаренкова М.В.
Приказ от 07.11 2024г. №

РАБОЧАЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА
СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

«Юный кулинар»

Подвид программы: модульная
Уровень программы*:* ознакомительный
Возраст детей: от 10 до14 лет
Срок реализации: 1 учебный год (1гр – 72 ч., 2 гр. – 170ч, 3гр. – 170ч)
Разработчик: педагог дополнительного образования Рогозинский Михаил Юрьевич

Ст-ца Обливская
2024

Содержание

I. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК
1. Пояснительная записка
1.2. Цель и задачи
1.3. Учебный план
1.5. Содержание программы
1.6. Планируемые результаты освоения программы
II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ
2.1. Календарный учебный график
2.2. Условия реализации программы
2.3. Педагогический мониторинг
2.4. Оценочные материалы
2.5. Методическое обеспечение
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

I. КОМПЛЕКС ОСНОВНЫХ ХАРАКТЕРИСТИК ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Пояснительная записка

Нормативная база

1. Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 № 124- ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 13.07.2020 № 189-ФЗ «О государственном (муниципальном) социальном заказе на оказание государственных (муниципальных) услуг в социальной сфере».
4. Федеральный проект «Успех каждого ребенка», утвержденный протоколом заседания проектного комитета по национальному проекту «Образование» от 07.12.2018 № 3.
5. Приоритетный проект «Доступное дополнительное образование для детей», утвержденный протоколом заседания президиума Совета при Президенте Российской Федерации от 30.11.2016 № 11.
6. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.05.2015 № 996-р «Стратегия развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».
7. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 31.03.2022 № 678-р «Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года».
8. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 03.09.2019 № 467 «Об утверждении Целевой модели развития региональных систем дополнительного образования детей».
9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ».
10. Приказ Министерства труда и социального развития Российской Федерации от 22.09.2021 № 652н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог дополнительного образования детей и взрослых».
11. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 27.07.2022 № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

Направленность дополнительной программы

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Юный кулинар» имеет социально-гуманитарную направленность. Данная программа направлена на развитие индивидуальных способностей детей и охватывает часть богатейшего наследия русской кухни.

Новизна программы заключается в знакомстве учащихся с особенностями рецептов русских блюд Донского края. Большое внимание в программе уделено основам здорового питания детей и подростков.

Актуальность программы связаны с необходимостью освоения детьми современного подхода к рациональному и здоровому натуральному питанию. Сегодня это – важнейшая составная часть формирования в российском обществе здорового образа жизни.

Педагогическая целесообразность данной программы объясняется тем, что, на современном этапе развития общества, она отвечает запросам детей и родителей: формирует социально значимые знания, умения и навыки оказывает комплексное обучающее, развивающее, воспитательное и здоровьесберегающее воздействие, способствует формированию эстетических и нравственных качеств личности, приобщает детей к творчеству.

Отличительные особенности программы

Отличительной особенностью программы «Юный кулинар» является то, что она обращена в наше прошлое и настоящее, в ней прослеживается связь с традициями, народными обычаями, дети знакомятся со старинными обрядовыми блюдами, а затем - с современной кухней, оборудованием современных предприятий общественного питания, основными профессиями пищевой промышленности. Учащиеся изучат правила санитарии и гигиены при кулинарных работах; безопасные приемы работы с оборудованием и инструментами; усвоят классификацию блюд современных национальных кухонь и правила сервировки стола; смогут самостоятельно готовить блюда по рецептам, проводить экономические расчеты, а также будут способны выдвигать творческие идеи, сотрудничать в коллективе.

Данная программа охватывает помимо преподавания практических навыков, развитие познавательной сферы через преподавание основ кулинарии и домоводства. Весь курс обучения представляет единую систему взаимосвязанных тем, которые постепенно усложняются, и при этом раскрывают многообразные связи предметной практической деятельности человека с его историей и культурой.

Возраст обучающихся, на которых рассчитана образовательная программа

Возраст детей, участвующих в реализации данной образовательной программы: от 10 до 14 лет.

Условия набора обучающихся: принимаются все желающие. Наполняемость в группах составляет: — до 20 человек (предусмотрена работа в подгруппах по 10 человек);

Сроки реализации программы

Программа рассчитана на 1 учебный год обучения.

Режим занятий
Занятия проводятся : в группе №1 - 1 раз в неделю 2 академических часа;
В группе № 2 – 2 раза в неделю по 3часа, в группе №3 – 2 раза в неделю по 3 академических часа

Форма обучения: очная

Особенности организации образовательного процесса
Образовательный процесс (занятия) осуществляются в группах с детьми разного возраста. Состав группы постоянный; количество обучающихся 15-20 человек.
Программа предоставляет обучающимся возможность освоения учебного содержания занятий с учетом их уровней общего развития, способностей, мотивации, с опорой на диагностику стартовых возможностей каждого из участников. Содержание, предлагаемые задания и задачи, предметный материал программы дополнительного образования детей организованы в соответствии с уровнем сложности:
«Стартовый уровень» - модуль «Основы кулинарии» представляет собой знакомство с процессом подготовки сырья к производству, формами нарезки овощей. У учащихся формируется ряд знаний и умений по изготовлению украшений из овощей, фруктов и других продуктов. Учащиеся изучают особенности замеса вафельного теста, теста для пельменей, пресного и песочного теста. Главная задача - полезно и правильно себя накормить. На данном уровне происходит совершенствование приобретенных знаний и умений при приготовлении кондитерских изделий. Учащиеся обучаются приготовлению и красивому оформлению салатов и других поварских блюд, и кондитерских изделий; знакомятся с особенностями приготовления блюд русской кухни и кухни Донского региона.

1.2. Цель и задачи программы

Цель – создание условий для личностного, социального и профессионального самоопределения обучающихся в процессе приобщения к кулинарному мастерству.
Достижение цели осуществляется в образовательном процессе путем решения следующих **задач**:

Обучающие:
· формирование знаний и умений при приготовлении поварских блюд и кондитерских изделий;
· знакомство с историей русской и Донской кухни;

· формирование стремления самостоятельно приобретать знания, умения наблюдать, обобщать. Научить пользоваться литературой;

· формирование ряда знаний, умений по изготовлению украшений из овощей, фруктов и других продуктов;

Развивающие:

· развитие творческих способностей, эстетического вкуса в оформлении блюд;

· формирование умений планировать работу и самостоятельно контролировать ее поэтапное выполнение;

· совершенствование профессионального самоопределения;

· пробуждение интереса к исследовательской работе в области этнографии. Изучение методики сбора этнографического материала во время летних исследовательских экспедиций по родному краю.

Воспитательные:

· воспитание трудолюбия, усидчивость, терпение, настойчивость, аккуратность;

· организация разностороннего общения учащихся на основе общих интересов;

· пробуждение интереса к народным традициям и обычаям; · создание атмосферы, способствующей воспитанию духовно богатой, нравственной личности;

· воспитание рационального отношения к продуктам и уважительное отношение к труду.

1.3. Учебно-тематический план Модуль «Основы кулинарии» (для группы №1)

Таблица 1

№ п/п	Тема занятия	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие, техника безопасности на занятиях	2	1	1	Наблюдение, Викторина
2.	Формы нарезки овощей	4	1	3	Тестирование
3.	Украшение из овощей, фруктов и других продуктов	4	1	3	Тестирование

4.	Правила санитарии и личной гигиены. Техника безопасности.	2	1	1	Викторина
5.	Принадлежности для выпечки. Подготовка сырья к производству	4	1	3	Викторина
6.	Вафельное тесто	6	1	5	Тестирование
7.	Выставки, праздники.	4	-	4	Викторина
8.	Тесто для пельменей и вареников	4	1	3	Тестирование
9.	Мастерская по изготовлению выпечки на благотворительные цели	6	1	5	Карточки задания
10.	Блюда из творога	6	1	5	Игра «Молоку поем мы гимн»
11.	Пресное тесто	6	1	5	Карточки задания
12.	Тесто для блинов, блинчиков	6	1	5	Тестирование
13.	Постные блюда	6	1	5	Викторина
14.	Песочное тесто и изделия из него	6	1	5	Кроссворд
15.	Советы юному кулинару	2	1	1	Викторина
16.	Промежуточная аттестация	2	-	2	Контрольная работа
17.	Итоговое занятие	2	1	1	Викторина
	Итого:	**72**	**15**	**57**	

(для группы №2,3)

Таблица 1

№ п/п	Тема занятия	Количество часов			Формы аттестации/ контроля
		всего	теория	практика	
1.	Вводное занятие, техника безопасности на занятиях	2	1	1	Наблюдение, Викторина
2.	Формы нарезки овощей	12	2	10	Тестирование
3.	Украшение из овощей, фруктов и других продуктов	34	5	29	Тестирование
4.	Правила санитарии и личной гигиены. Техника безопасности.	2	1	1	Викторина
5.	Принадлежности для выпечки. Подготовка сырья к производству	12	6	6	Викторина
6.	Вафельное тесто	6	1	5	Тестирование
7.	Выставки, праздники. Работа в мастерской Деда Мороза	24	-	24	Викторина
8.	Тесто для пельменей и вареников	6	2	4	Тестирование
9.	Мастерская по изготовлению выпечки на благотворительные цели	6	2	4	Карточки задания
10.	Блюда из творога	8	2	6	Игра «Молоку поем мы гимн»
11.	Пресное тесто	10	4	6	Карточки задания

12.	Тесто для блинов, блинчиков	8	2	6	Тестирование
13.	Постные блюда	12	2	10	Викторина
14.	Песочное тесто и изделия из него	20	6	14	Кроссворд
15.	Советы юному кулинару	2	1	1	Викторина
16.	Промежуточная аттестация	4	-	4	Контрольная работа
17.	Итоговое занятие	2	1	1	Викторина
	Итого:	***170***	***38***	***132***	

1.5. Содержание программы (стартовый уровень)

Модуль «Основы кулинарии»

1. Вводное занятие

Теория. Знакомство с целью и задачами детского объединения «Юный кулинар». Знакомство с программой обучения. Инструктаж по охране труда. Изучение правил техники безопасности при работе с ножом. История русской кухни.

Практика: игра на знакомство «Волшебный клубочек». Викторина.

2. Формы нарезки овощей – *Теория.* Значение овощей в питании. Первичная обработка овощей. Знакомство с простыми формами нарезки, и их использование в приготовлении блюд. Отработка приема шинковки овощей. Знакомство с фигурными формами нарезки овощей и их использование в приготовлении блюд. Инструменты, применяемые в работе. Составление форм нарезки картофеля и их использование.

Практика. Выполнение простых и фигурных форм нарезки овощей.

3. Украшение из овощей, фруктов и других продуктов

Теория. Блюда, подаваемые к столу должны быть не только вкусными, но и привлекательными. Аппетитный вид любому блюду можно придать с помощью различных овощей, фруктов и других продуктов. Надо лишь всего немного фантазии, терпения и капельку умения и в ваших руках зацветут цветочки, поплывут лебеди, и все это съедобное.

Практика.

≠ Лилия, пион из репчатого лука, пальмовая ветвь, фонарики из зеленого лука.

≠ Ежик, лебедь, корона, елочка из яблока.
≠ Изготовление украшений из огурца: цветочек – лилия, спираль, лягушка, крокодил.
≠ Изготовление украшений из моркови: тюльпан, наборная роза, звездочки, зайцы.
≠ Карбование моркови, огурца, лимона, апельсина.
≠ Корзиночки из апельсина, помидора, кабачка, тыквы.
≠ Съедобные мухоморы, «гномики», цыплята, чашечки, лесовички.
≠ Лебедь из яйца, ромашки, ландыш, бабочки.
≠ Конкурс на лучшую фантазию «Ваша выдумка на столе».

4. Правила санитарии и личной гигиены. Техника безопасности –
Техника безопасности при работе с электрооборудованием, режущими инструментами.
Мы работаем с продуктами, а при этом
Очень важно соблюдать чистоту рук, чистоту рабочего места, очень важно, чтобы на голове был головной колпачок или косынка, фартучек. Готовить пищу можно только чистыми руками, в чистой посуде, на чистом столе. Правила посуды мытья посуды. «Крендель с маком есть у белки – тем, кто любит мыть тарелки».

5. Принадлежности для выпечки. Подготовка сырья к производству
Принадлежности для замеса, формовки и выпечки мучных изделий в домашних условиях.
Знакомство с противнями, формами для выпечки, формами-выемками, ситами, скалками, взбивалками, миксером, кисточками, кондитерским мешком, корнетиком, насадками.
Продукты для выпечки: мука, крахмал, сахар, масло, маргарин, молоко, молочные продукты, яйца.

6. Вафельное тесто – 4 часа *Теория.* Особенности приготовления вафельного теста. Повторение правил техники безопасности при работе с электровафельницей. Запись рецептов в тетрадь: хрустящие, деликатесные. Вафельный торт со сгущенным молоком.
Практика.
≠ приготовление вафель хрустящих;
≠ приготовление торта со сгущенным молоком.

7. Выставки, праздники. Работа в мастерской Деда Мороза
Практика. Участие обучающихся в массовых мероприятиях выставках ярмарках, выпечка изделий к праздникам. Работа в мастерских Деда Мороза.

8. Тесто для пельменей и вареников
Теория. Способы приготовления теста. Выемки для Варенников, пельменей. Знакомство с историей появления этих блюд. Понятие:

колдуны, манты, равиоли (пельмени по-итальянски). Начинки для вареников. Советы по приготовлению.

Практика.

≠ приготовление пельменей постных;

≠ приготовление пельменей русских;

≠ приготовление вареников с картошкой, с творогом.

9. Мастерская по изготовлению выпечки на благотворительные цели

Теория. Цикл бесед о людском бескорыстии, о совершении добрых дел, о не осуждении ближнего, и о любви к ближнему. Оживление работы по возрождению традиций доброделания для оказания помощи детям с ограниченными возможностями.

Практика.

≠ выпечка изделий кондитерских на день именинника.

Сбор книг, игрушек для детей социально-незащищенных и для детей с ОВЗ.

10.Блюда из творога *Теория.* Значение творога в питании. Как получить творог в домашних условиях. Какой творог полезнее, и с какими продуктами он сочетается. *Практика.*

≠ приготовление сырников, творога со сметаной и морковью; ≠ приготовление творожной лакомки; творожные пончики. ≠ приготовление творожного печенья. Рулет из творога. Познавательно-развлекательная программа «Молоку поем мы гимн – не расстанемся мы с ним».

11.Пресное тесто *Теория.* Особенности замешивания теста, подготовка продуктов, входящих в состав этого теста, знакомство с перечнем изделий, который можно приготовить из пресного теста.

Практика.

≠ приготовление хвороста в виде косичек.

≠ приготовление хвороста воздушного с помощью формочек. ≠ приготовление пончиков «Московские» и горячих сердечек. Конкурс «Юные сладкоежки», обучающиеся получают карточку-задание и выполняют каждый сове задание, проявив творческий интерес, полученные знания и умения.

12.Тесто для блинов, блинчиков, оладий

Теория. Особенности приготовления теста. Подготовка продуктов. История праздника «Масленица». Какие бывают блины, в зависимости от способа замешивания теста. Что такое припек.

Практика.

≠ приготовление блинчиков с маслом и сахаром, с яблоками и бананами, с творогом и изюмом;

≠ приготовление блинов славянских;

≠ приготовление оладий с яблоками, с изюмом.

13.Постные блюда – *Теория.* «Истинный пост есть злых дел отчужденных» - беседа. Значение постов в питании. Чайный стол православного. *Практика.*

≠ выпечка печенья постного;

≠ печенье медово-ореховое.

14.Песочное тесто и изделия из него

Теория. Особенности замеса песочного теста. Продукты для песочного теста. Повторение: подготовка продуктов для производства. Хитрости замеса песочного теста.

Практика.

≠ печенье песочное, апельсиновое печенье, сахарное печенье, пирог песочный с фруктами;

≠ песочные корзиночки, тарталетки для салата;

≠ печенье двухцветное;

≠ печенье домашнее;

≠ пирожное песочное с повидлом;

≠ печенье из ржаной муки;

≠ песочный торт с фруктовым кремом.

Срезы ЗУН по теме «Песочное тесто и изделия из него»; «Тесто для блинчиков, блинов, оладий».

15.Советы юному кулинару

Теория. Запись полезных советов. Повторение новых слов, изученных за учебный год.

16. Промежуточная аттестация

Проводится в виде контрольной работы

17.Итоговое занятие

Теория. Анализ деятельности детского объединения.

Практика. Викторина.

Образовательные результаты:

Модуль «Основы кулинарии»:

Знания:

- форм нарезки овощей;
- правил пользования инструментами для нарезки овощей;
- способов украшения блюд;
- способов замеса вафельного теста, пресного, песочного теста;
- кухонной посуды и ее применения;
- блюд русской и Донской кухни;
- правила поведения за столом и его сервировки.

Умения:

- правильно организовать рабочее место;
- пользоваться трафаретами;
- овладение простейшими приемами кондитерского производства, так как самостоятельное изготовление изделий – основная цель для детей.

Умения:

- правильно организовать рабочее место;
- приготовить блюда из овощей;
- приготовить домашние торты;
- приготовить блюда из песочного теста, бисквитного, дрожжевого;
- приготовить блюда русской кухни.

II. КОМПЛЕКС ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

2.1. Условия реализации программы

Материально-техническое обеспечение

Для реализации данной программы необходим большой светлый кабинет, соответствующий санитарным норма. Оснащение кабинета:

- система водоснабжения и канализации;
- огнетушитель;
- столы и стулья;
- плита электрическая с жарочным шкафом;
- холодильник;
- миксер;
- набор столовой мебели (столы кухонные);
- шкафы для посуды;
- доски деревянные разделочные;
- сушилки для тарелок;
- посуда: кастрюли, сковороды, тарелки, ложки, набор ножей, набор чайной посуды;
- чайники заварочные, чайник;
- моющие средства.

Кадровое обеспечение

Образовательную деятельность осуществляет педагог со средним профессиональным или высшим педагогическим образованием по профилю преподаваемого предмета.

2.2. Педагогический мониторинг

Педагогический мониторинг включает в себя: текущий контроль и промежуточную аттестацию (проводится в конце учебного модуля.

Текущий контроль осуществляется регулярно в течение учебного года руководителем детского объединения. Начинается текущий контроль с входной диагностики (определения уровня подготовки учащегося к освоению программы).

Промежуточная аттестации проводится в конце каждой темы данной образовательной программы.

Промежуточная аттестация при сопоставлении с входной диагностикой и текущим контролем позволяет выявить динамику изменений образовательного уровня. Уровни владения навыками: базовый, выше базового, ниже базового.

Форма проведения промежуточной аттестации – контрольная работа.

2.4. Оценочные материалы

Диагностические материалы для проведения промежуточной аттестации учащихся по модулю «Основы кулинарии»

Контрольная работа

Контрольная работа проводится по вариантам (4 варианта). Состоит из теоретической и практической части.

Вариант 1.

Теоретическая часть.

1) Правила санитарии.

2) Какие блюда Донского края мы знаем?

3) Правила обработки овощей.

4) Фигурные формы нарезки моркови.

5) Особенности приготовления вафельного теста.

Практическая часть.

1) Выполните простые формы нарезки картофеля и моркови. 2) Приготовьте песочные корзиночки с фруктами.

Вариант 2.

Теоретическая часть.

1) Правила мытья посуды.

2) Фигурные формы нарезки картофеля

3) Какие украшения из лука.

4) Особенности приготовления пресного теста.

5) В чем различия при приготовлении теста для пельменей и вареников. *Практическая часть.*

1) Сделайте украшения из яблока.

2) Приготовьте вафельные трубочки.

Вариант 3.

Теоретическая часть.

1) Формы нарезки овощей.

2) Украшения из моркови.

3) В чем различие в технологии приготовления теста для блинов и блинчиков.

4) Способы нарезки лука.

5) Украшения из огурца.

Практическая часть.

1) Приготовьте цыпленка из яйца.

2) Сделайте корзины из апельсина.

Вариант 4.

Теоретическая часть:

1) Способы нарезки капусты

2) Какие украшения из яблока
3) Какие украшения из яйца
4) Особенности приготовления песочного теста
5) Технологический процесс приготовления песочного теста *Практическая работа:*
1) Приготовьте лягушку из огурца
2) Приготовьте печенье из песочного теста.

Критерии оценки теоретической части:

За каждый правильный ответ на теоретический вопрос обучающийся получает 1 балл. Максимальное количество баллов за теоретическую часть: **5 баллов.**

Критерии оценки практической части:

Критерии	Оценочные баллы
Техника безопасности и организация рабочего места	1. При работе полностью соблюдалась ТБ и было организовано рабочее место – **2б.** 2. При работе были нарушения, замечания от учителя по ТБ и организации рабочего места – **1 б.** 3. При работе были получены травмы при нарушении ТБ, было получено много замечаний по организации рабочего места **– 0 б.**
Соблюдение последовательности и технологии приготовления	1. Соблюдена последовательность практической работы и технология обработки продуктов **– 2б.** 2. При работе были нарушения, замечания от учителя – **1б.** 3. При практической работе не соблюдалась последовательность практической работы и технология обработки продуктов **– 0б.**
Внешний вид готового изделия	1. Готовое изделие украшено, внешний вид красивый, вызывает аппетит – **2б.** 2. Готовое изделие не украшено, но внешний вид красивый, вызывает аппетит – **1б.** 3. Внешний вид готового изделия не красивый, не вызывает аппетит – **0б.**

Вкус готового изделия	1. Готовое изделие вкусное **– 2б.** 2. Готовое изделие недосолено (не хватает других вкусовых качеств) **– 1б.** 3. Готовое изделие несъедобно – **0б.**
Максимальное количество баллов:	**8 баллов**

Исходя из суммы баллов, набранных в двух частях контрольной работы, определяется уровень знаний и умений обучающихся.

11-13 баллов – выше базового уровня
8-10 баллов – базовый уровень
Менее 8 баллов – ниже базового уровня.

Список литературы

1. Полная энциклопедия быта русского народа (составитель И. Панкеев): в 2-х томах – М.: ОЛМА-Пресс, 1998
2. Кулинарный праздник для всей семьи: 150 рецептов оригинальных блюд (четкие поэтапные инструкции) – М.: ЭКСМО-Пресс, 2001. 3. Геогова А. Я познаю мир. Детская энциклопедия кухни народов мира – М., 1999.
4. Ивушкина О. Украшение блюд праздничного стола – М., Рипол Классик, 2004.
5. Кулинария – М., Экономика, 1987.
6. Строкова Л. Русский стол – М., Рипол Классик, 1998.
7. Сервировка стола – М., Цитадель-трейд, 2004.
8. Родионова С. Овощи на вашем столе – М., Рипол Классик, 2000.
9. Маслов Л.А. Кулинария. – М: Ж-54 Валовая 28, 1957.