

Кировское областное государственное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов пгт Богородское»

Приложение к ООП ООО
Приказ № 84 от 31.08.2021
«О внесении изменений в ООП НОО, ООП
ООО, ООП СОО на 2021- 2022 учебный год»

«Хозяева дома своего»

рабочая программа внеурочной деятельности

7 класс

социальное направление

на 2021-2022 учебный год

Программу подготовила
Дудова Е.Ю.
классный руководитель

Богородское
2021

Пояснительная записка

Программа «Хозяева дома своего» предназначена для учащихся 7 класса, которая предполагает знание основ ведения домашнего хозяйства и развитие у учащихся конструкторского мышления, художественно-эстетического вкуса, образного и пространственного мышления, имеющая направленность на приобретение опыта ухода за своим домом, способствует развитию интереса учащихся к профессиям повар, кулинар, дизайнер, психолог, официант и т.д. Все это необходимо, чтобы осознать себя гармонично развитой личностью. Создавая свой мир, проектируя планировку будущего жилища, продумывая обустройство приусадебного участка, подросток готовится стать созидателем и хранителем доброго мира, благосостояния в будущей семье.

Сейчас часто можно уловить тенденции, когда женщина стремится сделать карьеру, иметь большую зарплату, водить машину, быть независимой, а домом и людьми будут заниматься специально нанятые люди. Это может быть и неплохо, но еще важнее дать детям тепло и ласку, дом наполнить веселым детским смехом, запахами пирогов, уютом родного дома и гармонией отношений между всеми членами семьи.

Хозяин (хозяйка) должны уметь все: и дом сделать уютным, из ничего приготовить вкусный обед, правильно распределить расходы, гостеприимно распахнуть двери перед гостями, умело владеть основами психологии и правилами супружеского этикета. Девочки смогут вырабатывать в себе необходимые качества идеальной хозяйки, а мальчики - хозяина дома, который возьмет на себя ответственность за благополучие и достаток всех ее членов.

Основные содержательные линии программы направлены на личностное развитие учащихся, воспитание у них интереса к различным видам деятельности, получение и развитие определенных профессиональных навыков. Программа дает возможность подростку как можно более полно представить себе место, роль, значение и применение материала в окружающей жизни.

В программе уделяется большое внимание формированию информационной грамотности на основе разумного использования развивающего потенциала информационной среды образовательного учреждения и возможностей современного школьника. Передача учебной информации производится различными способами (рисунки, картинки, выкройки, макеты, презентации). Включены задания, направленные на активный поиск новой информации – в книгах, словарях, справочниках, интернете. Развитие коммуникативной компетентности происходит посредством приобретения опыта коллективного взаимодействия, формирования умения участвовать в учебном диалоге, развития рефлексии как важнейшего качества, определяющего социальную роль ребенка. Программа курса предусматривает задания, предлагающие разные виды коллективного взаимодействия: работа в парах, работа в малых группах, коллективный творческий проект, презентации своих работ.

Социализирующую функцию учебно-методических и информационных ресурсов образования обеспечивает ориентация содержания занятий на жизненные потребности детей.

У учащихся формируются умения ориентироваться в окружающем мире и адекватно реагировать на жизненные ситуации. Значительное внимание должно уделяться повышению мотивации. Ведь настоящий процесс творчества невозможно представить без особого эмоционального фона, без состояния вдохновения, желания творить. В таком состоянии легче усваиваются навыки и приемы, активизируются фантазия и изобретательность. Произведения, возникающие в этот момент в руках детей, невозможно сравнить с результатом рутинной работы.

В программе рассматриваются теоретические и практические основы по интерьеру кухни, этикету, кулинарии, рукоделию.

Программа «Хозяева дома своего» составлена в соответствии с нормативными документами:

1. Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

2. Приказа Министерства образования и науки России от 17 декабря 2010 г. № 1897 "Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования" (с изменениями, утвержденными приказом Минобрнауки России от 8 апреля 2015 г. № 1/15).
3. Основной образовательной программы основного общего образования на 2021-2022 учебные годы КОГОБУ СШ с УИОП пгт Богородское.
4. Учебного плана КОГОБУ СШ с УИОП пгт Богородское на 2021-2022 учебный год.

5. Место предмета в базисном учебном плане

1. Программа подробно знакомит учеников с основами ведения домашнего хозяйства. Раскрывает красоту окружающего мира, созданную и создаваемую человеком. Содержание программы рассматривается комплексно на основе интеграции знаний о природе, бытовых условиях жизни людей, истории развития обустройства своего жилья, народных художественных традиций в оформлении внутреннего пространства, а также создание комфортной среды и микроклимата в семье. Программа является дополнением и продолжением образовательной области «Технология». Используется для групповой работы с учащимися.
2. Программа рассчитана на 34 часа, по 1 часу в неделю. Практических занятий - 17; теоретических занятий - 17.
3. Содержание программы базируется на образовательных предметах биология, геометрия, математика, физика, реализуя их в межпредметных связях, которые помогают формированию у учащихся цельного представления о явлениях природы и взаимосвязи между ними и поэтому делает знания практически более значимыми и применимыми. Это помогает учащимся те знания и умения, которые они приобрели при изучении одних предметов, использовать при изучении других предметов, дает возможность применять их в

конкретных ситуациях, при рассмотрении частных вопросов, как в учебной, так и во внеурочной деятельности, в будущей производственной, научной и общественной жизни выпускников средней школы.

4. Необходимость связи между учебными предметами диктуется также дидактическими принципами обучения, воспитательными задачами программ дополнительного образования, связью обучения с жизнью, подготовкой учащихся к практической деятельности.

Цели и задачи программы

Целью программы является формирование у учащихся теоретических и практических знаний в области дизайна интерьера, основ кулинарии, этикета, рукоделия, потребности ухода за собственным хозяйством, развивать чувство любви к своему дому; овладение знаниями в области сферы обслуживания, этикета, рукоделия. Способствовать развитию мотивации собственной учебной деятельности; способствовать определению в выборе будущего профиля, развитию интереса к профессиям повара, кулинара, дизайнера, официанта.

Задачи программы:

- Формирование понимания проблем ведения домашнего хозяйства;
- Изучение основ ведения дома;
- Формирование семейных и духовных ценностей;
- Овладение технологиями рукоделия, кулинарии, психологии;
- Ознакомление с основными правилами хозяйки дома;
- Рассмотрение основных понятий, приемов, связанные с выбором стиля в доме;
- Ознакомление с основами ремонта дома;
- Ознакомление с видами рукоделия для дальнейшего украшения своего жилища;

- Обучение вкусно готовить еду для всей семьи, правильно сервировать стол, принимать гостей;
- Совершенствование навыков распределения доходов и расходов семьи;
- Ознакомление с видами и последовательностью работ по уходу за огородом и садом;
- Развитие эстетического вкуса;
- Формирование семейных и духовных ценностей семьи;
- Выработка умения применять полученные знания на практике;
- Использование разнообразных форм поведения занятий, вовлечение учащихся в активную совместную деятельность

Требования к уровню подготовки учащихся

В результате изучения курса учащиеся должны

- **знать:** правила хозяев дома, необходимый минимум работ в домашнем хозяйстве, правила кулинарного искусства, приема гостей, способы украшений и декоративного оформления кухни, планирование кухни, правила ведения огородного землевладения, традиции разных народов, технологию косметического ремонта дома, правила безопасной работы, технологию выполнения и защиты творческого проекта;
- **уметь:** применять правила хозяйки дома в повседневной жизни, выполнять необходимые работы в доме, сервировать стол, принимать гостей, готовить разнообразные салаты, кулинарные изделия, национальные блюда, планировать и украшать свою кухню, выполнять косметический ремонт в доме, выполнять работы в саду и огороде, применять различные виды рукоделия для украшения своего дома, соблюдать правила безопасной работы при использовании инструментов и бытовых приборов; находить различные источники информации, использовать средства ИКТ для планирования кухни, разрабатывать и защищать проект,

использовать полученные знания по интерьеру, кулинарии, рукоделию, этикету, садоводству и др. в практической и повседневной жизни;

- **иметь опыт /владеть:** основами профессионального мастерства дизайнера, кулинара, официанта, правилами этикета, основами гостеприимства, правилами обслуживания, мастерством рукоделия, кулинарии.
- **выпускник получит возможность:** научиться разрабатывать и защищать проект, выполнять несложный косметический ремонт дома, подбирать материалы для необходимых работ, красиво сервировать стол, правилам идеальной хозяйки.

Планируемые результаты

личностные результаты:

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- диагностика результатов познавательно – трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

Ожидаемые результаты реализации программы

Личностные универсальные учебные действия

У обучающегося будут сформированы:

- широкая мотивационная основа художественно-творческой деятельности, включающая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы;
- интерес к новым способам самовыражения;
- адекватное понимания причин успешности (неуспешности) творческой деятельности;

Обучающийся получит возможность для формирования:

- внутренней позиции обучающегося на уровне понимания необходимости творческой деятельности, как одного из средств самовыражения в социальной жизни;
- выраженной познавательной мотивации;
- устойчивого интереса к новым способам познания;

Метапредметные результаты:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая

энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;

Предметные результаты:

в познавательной сфере:

- осознание роли семьи для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о семейных ценностях,
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
- применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

в мотивационной сфере:

- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
 - формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
 - выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- в эстетической сфере:*
- овладение методами дизайнерского проектирования изделий;
 - разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
 - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
 - умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
 - художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- в коммуникативной сфере:*
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,
 - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

Регулятивные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- принимать и сохранять учебно-творческую задачу;
- учитывать выделенные в пособиях этапы работы;
- планировать свои действия;
- различать способ и результат действия;
- вносить коррективы в действия на основе их оценки и учета сделанных ошибок;
- выполнять учебные действия в материале, речи, в уме.

Обучающийся получит возможность научиться:

- проявлять познавательную инициативу;
- самостоятельно учитывать выделенные учителем ориентиры действия в незнакомом материале;
- преобразовывать практическую задачу в познавательную;
- самостоятельно находить варианты решения творческой задачи.

Коммуникативные универсальные учебные действия

Обучающийся сможет:

- допускать существование различных точек зрения и различных вариантов выполнения поставленной творческой задачи;
- учитывать разные мнения, стремиться к координации при выполнении коллективных работ;
- формулировать собственное мнение и позицию;
- договариваться, приходить к общему решению;
- соблюдать корректность в высказываниях;
- задавать вопросы по существу;
- использовать речь для регуляции своего действия;

- контролировать действия партнера;

Обучающийся получит возможность научиться:

- учитывать разные мнения и обосновывать свою позицию;
- с учетом целей коммуникации достаточно полно и точно передавать партнеру необходимую информацию как ориентир для построения действия;
- владеть монологической и диалогической формой речи.
- осуществлять взаимный контроль и оказывать партнерам в сотрудничестве необходимую взаимопомощь;

Познавательные универсальные учебные действия

Обучающийся научится:

- осуществлять поиск нужной информации для выполнения художественно-творческой задачи с использованием учебной и дополнительной литературы в открытом информационном пространстве;
- 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);
- строить рассуждение об объекте;
- обобщать;
- подводить под понятие;
- устанавливать аналогии;
- проводить наблюдения и эксперименты, высказывать суждения, делать умозаключения и выводы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- осуществлять расширенный поиск информации в соответствии с исследовательской задачей с использованием ресурсов библиотек;
- осознанно и произвольно строить сообщения в устной и письменной форме;
- использованию методов и приёмов художественно-творческой деятельности в основном учебном процессе и повседневной жизни.

В результате занятий по предложенной программе обучающиеся получают возможность:

- развить воображение, образное мышление, интеллект, фантазию, техническое мышление, конструкторские способности, сформировать познавательные интересы;
- познакомиться с историей происхождения материала, с его современными видами и областями применения;
- познакомиться с новыми технологическими приемами обработки различных материалов;
- совершенствовать навыки трудовой деятельности в коллективе: умение общаться со сверстниками и со старшими, умение оказывать помощь другим, принимать различные роли, оценивать деятельность окружающих и свою собственную;
- оказывать посильную помощь в дизайне и оформлении класса, школы, своего жилища;
- достичь оптимального для каждого уровня развития;
- сформировать систему универсальных учебных действий;
- сформировать навыки работы с информацией.

Содержание программы

Тема 1. Искусство быть хозяевами дома своего

Понятия хозяйки и хозяина дома. Классификация хозяйственной деятельности. История развития услуг хозяйственной деятельности. Уход за собой.

Тема 2. Этикет

Понятие этикета. История развития этикета. Основные правила этикета.

Тема 3. Золотые правила гостеприимства

Понятие гостеприимства. История гостеприимства. Традиции гостеприимства разных народов.

Тема 4. Ремонт дома

Технология ремонта дома. Косметический ремонт дома. Обойные работы. Материалы и инструменты для обойных работ. Разработка дизайн – плана. Косметический ремонт дома.

Тема 5. Огородные дела

Рассада своими руками. Профессиональная деятельность ландшафтного дизайнера. Оформление цветочной клумбы.

Тема 6. Интерьер жилого дома

Понятие интерьера. Стили интерьера. Требования к интерьеру

Тема 7. Кулинария

Физиология питания. Технология обработки пищевых продуктов. Сервировка стола. Правила сервировки стола. Национальные блюда русской кухни. Правила безопасной работы при обработке пищевых продуктов.

Тема 8. Рукоделие

Основные виды рукоделия. Материалы и инструменты для рукоделия. Технология изготовления изделий. Выбор творческой работы. Правила безопасной работы.

Тема 9. Практичная кухня

Понятие практичной кухни. Зонирование. Расстановка мебели. Принцип рабочего треугольника. Проектирование кухни.

Тематический план

№	Наименование разделов и тем	Всего часов	Теоретические занятия	Практические занятия
1	Искусство быть хозяевами дома своего	2		
1.1	Основные правила хозяйки (хозяина) дома		1	
1.2	Уход за собой			1
2	Этикет	3		
2.1	Правила этикета		2	
2.2	Этикет как зеркало			1
3	Золотые правила гостеприимства	4		
3.1	История гостеприимства. Понятие гостеприимства		1	
3.2	Традиции гостеприимства разных народов. Как принять гостей		1	
3.3	Организация обслуживания гостей			2
4	Ремонт дома	2		

4.1	Косметический ремонт дома		1	
4.2	Дизайн-план моего дома			1
5	Огородные дела	4		
5.1	Рассада своими руками		2	
5.2	Ландшафтный дизайн. Оформление цветочной клумбы			2
6	Интерьер жилого дома	4		
6.1	Понятие о композиции в интерьере		1	
6.2	Экология жилища		1	
6.3	Декоративные элементы в интерьере			2
7	Кулинария	4		
7.1	Бал салатов		1	1
7.2	Сервировка стола. Застольный этикет.		1	1
8	Рукоделие	2		
8.1	Вязание, вышивание, шитье		1	

8.2	Вязание прихваток, ковриков		1	
9	Практичная кухня	2		
9.1	Понятие практичной кухни, зонирование, принцип рабочего треугольника		1	
9.2	Проектирование кухни			1
10	Обустройство приусадебного хозяйства	4		
10.1	Обустройство и эстетика сельской усадьбы		1	
10.2	Устройство парников		1	
10.3	Устройство погреба		1	
10.4	Применение деревянных конструкций в приусадебном хозяйстве		1	
11	Сельскохозяйственные машины и механизмы	2	2	
11.1	Сельскохозяйственная техника	1	1	
11.2	Сельскохозяйственные орудия труда	1		
12	Заключительное занятие.	1		

	Итого	34		
--	--------------	-----------	--	--

№	Тема занятия	Ко л- во час ов	Основные виды деятельности учителя и учащегося	Дата проведе ния занятия (план)
1	Основные правила хозяйки и хозяина дома	1	Ознакомиться с понятием хозяйки (хозяина) дома, требованиями к личностным качествам хозяйки (хозяина). Изучать основные правила хозяйки (хозяина) дома	
2	Уход за собой	1	Овладеть правилами ухода за собой. Изучать и подбирать косметические средства. Определять тип кожи	
3	Правила этикета	1	Ознакомиться с понятием этикета, историей развития этикета. Изучить правила этикета	
4	Правила этикета	1		
5	Этикет как зеркало	1	Подбирать одежду, аксессуары, прическу, манеру поведения	
6	Золотые правила гостеприимства	1	Ознакомиться с историей гостеприимства разных народов, понятием гостеприимной хозяйки. Изучить правила гостеприимства	
7	Как принять гостей	1	Овладеть навыками приема гостей	
8	Организация обслуживания	2	Соблюдать и выполнять правила обслуживания гостей	

	гостей			
9	Организация обслуживания гостей	1	Соблюдать и выполнять правила обслуживания гостей	
10	Клеим обои, красим дом	1	Ознакомиться с элементами косметического ремонта дома, материалами и инструментами для некоторых видов работ. Правилами безопасной работы. Овладеть навыками оклеивания обоев, малярными работами	
11	Дизайн-план моего дома	1	Разрабатывать дизайн-план своего дома в виде проекта или макета	
12	Рассада своими руками	1	Ознакомиться с основными работами в огороде, подбором почвы рассады, планированием работ в весенний и летний период. Овладеть навыками изготовления семян для рассады, способом подготовки семян для посева в саду	
13	Рассада своими руками	1		
14	Ландшафтный дизайн.	1	Ознакомиться с понятием ландшафтного дизайна.	
15	Оформление цветочной клумбы	1	Планирование и оформление цветника в саду. Выбор цветов и места посадки	
16	Понятие о композиции в интерьере жилого дома	1	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.	

			Знакомятся с понятиями композиции в интерьере жилого дома	
17	Экология жилища	1	Знакомиться с понятиями экологии жилища, видами загрязнений, проблемой экологической безопасности.	
18	Декоративные элементы в интерьере дома	1	Выполнять декоративные элементы для оформления интерьера кухни	
19	Декоративные элементы в интерьере дома	1		
20	Бал салатов.	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кухни. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Приготавливать салаты, кондитерские изделия	
21	Кондитерские шедевры	1		
22	Сервировка стола.	1	Подбирать столовое бельё, посуду, приборы для сервировки стола. Выполнять сервировку стола к празднику, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.	

23	Застольный этикет. Русская широта души	1	Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». Знакомиться с традициями русского гостеприимства и русской широтой души	
24	Вязание, вышивание, шитье	1	Ознакомиться с видами рукоделия. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории рукоделия. Ознакомиться с инструментами и материалами для вязания, вышивания, шитья	
25	Вязание прихваток, ковриков	1	Овладеть навыками вязания ковриков, прихваток	
26	Понятие практической кухни, зонирование, принцип рабочего треугольника	1	Ознакомиться с понятием практической кухни, принципом рабочего треугольника	
27	Проектирование кухни	1	Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.	
28	Обустройство и эстетика сельской усадьбы	1	Выполнить комплекс работ по обустройству приусадебного участка. Содержать в чистоте крестьянское подворье, хозяйственные постройки, зеленые насаждения и т.д.	
29	Устройство парников	1	Познакомиться с принципами создания парников и видами парников	
30	Устройство погреба	1	Познакомиться с принципами создания погреба и видами погребов	

31	Применение деревянных конструкций в приусадебном хозяйстве	1	Познакомиться с различными видами деревянных конструкций	
32	Сельскохозяйственная техника	1	Получить представление о современной с/х технике и ее предназначении	
33	Сельскохозяйственные орудия труда	1	Получить представление о современных с/х орудиях и их предназначении	
34	Заключительное занятие.	1	Обобщить знания, полученные в курсе занятий	
	Итого	34		

Используемый учебно-методический комплекс

1. Афанасьева, Т.М. Семья / Т.М. Афанасьева. - М., 2006.
2. Рукоделие. Вышивка лентами / И.А.Андреева [и др.] - М.: АСТ–Пресс, 2001.
3. Тарасенко, С.Ф. Забавные поделки крючком и спицами / С.Ф.Тарасенко. - М.: Просвещение, 1992.
4. Ляховская, Л.П. Кулинарные секреты / Л.П.Ляховская - Л.: Лениздат, Человек, 1989.
5. Нагибина М.И. Чудеса из ткани своими руками / М.И.Нагибина - Ярославль: Академия развития, 1997.
6. Сухая, Т.Д. Книга современной хозяйки / Т.Д.Сухая. - Кишинёв,2004.
7. Соколова Ю.А.Уютный дом/ Ю.А Соколова. – СПб.: Издательство «Литера», 1998.
8. Поскребышева Г.И. Салаты и закуски / Г.И.Поскребышева – М., 2001.
9. Журналы: Приусадебное цветоводство № 6,8,12, 2001. 2003.
- 10.Кулинария. Татарская кулинария / П.П. Гусев [и др.]. - Казань, татарское кн. изд-во,1981.
- 11.Бхаскаран Л.М. Дизайн и время / Л.М. Бхаскарян. - М., 2006.
- 12.Ковешникова Н.А. Дизайн: история и теория: Учеб. для вузов. М.: Омега-Л, 2006. (Сер. Humanitas).
- 13.Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых / И.Н. Курочкина - Издательский центр «Академия»,2001.
- 14.Разин А.В. Основы этики: / А. В. Разин. – М.: ФОРУМ: ИНФРА, 2008.
- 15.Безупречный сервис: Книга о том, как привлечь и удержать гостей, - для официантов, менеджеров и владельцев ресторанов. Кулинарный ин-т Америки. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2010.

16.Рукавчук Л.Н. Энциклопедия этикета / Л.Н. Рукавчук. – М, 1996.

Электронный ресурс

1. Студия Фрэнка Гери [Электронный ресурс]. – Режим доступа:-http://www.arcspace.com/gehry_new/
2. Статьи по истории дизайна [Электронный ресурс]. – Режим доступа:- <http://designhistory.ru/>
3. Дизайн - [Электронный ресурс]. – Режим доступа:- <http://sreda.boom.ru>
4. Журнал «Деловой протокол и этикет» [Электронный ресурс].– Режим доступа: <http://www.protocolonline.ru>
5. Рукоделие [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.liveinternet.ru>
6. Кулинария [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http:// www.vkysnjatinka.com](http://www.vkysnjatinka.com).
7. Кулинария [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.vlastvkusa.ru>