

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Волгоградская государственная академия повышения квалификации и переподготовки работников образования РФ  
Кафедра теории и методики непрерывного  
профессионального образования

**Контрольная работа**  
**«Модульно-кейсовая технология активизации самостоятельной**  
**познавательной деятельности учащихся».**  
**Разработка учебного кейса по разделу:**  
**«Технология приготовления пищи».**  
**Тема: «Кофе»**

Выполнила:

Слушатель курсов № 266 учитель  
технологии МОУ СОШ № 72  
Шаталова Наталья Юрьевна

Проверил:

Научный руководитель: д.т.н., профессор  
Каунов Александр Михайлович

Волгоград  
2013

# Введение.

Кофе - один из самых популярных напитков в мире. Обладая прекрасным ароматом, изысканным вкусом и сильным тонизирующим действием, он считается одним из стратегически важных сырьевых продуктов в мировой торговле. По своему значению кофе уступает лишь нефти, давая средства к существованию миллионам людей. За сотни лет своей истории кофе приобрел массу почитателей. Сегодня его пьют на деловых встречах и вечеринках, в ресторанах и барах. Это прекрасный напиток, традиционно сопровождающий общение, незаменимый элемент встреч с друзьями, родственниками и коллегами.

[http://lubimcoffee.3dn.ru/index/vyrashhivanie\\_kofe/0-17](http://lubimcoffee.3dn.ru/index/vyrashhivanie_kofe/0-17)

## Описание ситуации

### *Кофе спасает тех, кто проводит много времени за компьютером*

Ученые обнаружили, что кофе **снижает статическую мышечную боль**, появляющуюся после долгой работы за компьютером.

Исследователи из **Осло** провели эксперимент, в котором участвовало 48 офисных сотрудников. Их работа заключалась в наборе текста, заполнении таблиц, исправлении ошибок – все это за компьютером.

Перед работой участники исследования обычно выпивали за завтраком чашечку кофе. В ходе эксперимента 29 участников отказались от утреннего кофе и тут же стали жаловаться на возросший уровень боли в запястьях, руках и шее. Из этого ученые заключили, что кофе способен облегчать мышечную боль, наступающую в результате статического напряжения, вроде долгой работы за компьютером.

<http://kofemanam.ru/kofe/o-polze-kofe.html>

[http://lubimcoffee.3dn.ru/index/vreden\\_li\\_kofe/0-24](http://lubimcoffee.3dn.ru/index/vreden_li_kofe/0-24)

## **Цель учебного кейса:**

изучив предложенный кейс, Вы познакомитесь:  
с родословной кофе, видами кофе, традициями разных стран

## **Задача.**

Развить культуру употребления кофе.

### **Уточнение задания:**

- Познакомиться с кофейными традициями разных стран.
- Различать разновидности кофе.
- Познакомиться с правилами хранения кофе, вкусовыми качествами.
- Научиться варить кофе.
- Получить дополнительную информацию по теме.

### **Контекст задания:**

- Приготовьте кофе, следуя разным традициям.
- Выполнить сервировку стола.
- Выясните пользу кофе.

# Содержание

## 1. Дополнительная информация

- История кофе. <http://lubimcoffee.3dn.ru/index/0-2>
- Традиции.
- Виды кофе.
- Разновидность кофе.
- Сорта кофе.
- Способы хранения
- Целебные свойства кофе.  
<http://kofemanam.ru>  
<http://kofemanam.ru/kofe>  
<http://kofemanam.ru/kofe/o-polze>  
<http://kofemanam.ru/kofe/o-polze-kofe.html>
- Правила приготовления кофе. <http://youtu.be/7-1rX44neZo>
- Технологические карты.
- Сервировка кофейного стола
- Правила подачи кофе

## 2. Техника безопасности

## 3. Глоссарий

## 4. Вопросы для самоконтроля

Кофе можно считать одним из древнейших напитков на земле. Однако напитком он стал далеко не сразу. Изначально употреблялись ягоды кофе, которые давали бодрящий эффект путникам в пустыне. Древнее приращение например гласит о том, что некий крестьянин из Эфиопской провинции Кафа заметил, что его козы, наевшись плодов и листьев с кофейного дерева, в дальнейшем бодрствуют и ночью. Крестьянин решил обратиться к священнику и рассказал ему всю историю. Священник был человеком любознательным и извлек пользу из этого рассказа. Он сварил отвар из ягод кофе и пробовал использовать его. Напиток давал бодрящий эффект, после чего священник приказал давать такой отвар, чтобы они не спали во время утомительных ночных бдений.

Позднее люди научились обжаривать, сушить и молоть и варить уже зерна кофе. Изначально этот напиток был популярен только в азиатских странах. Некоторое время его даже запрещали, так как считали, что кофе мешает вести праведный образ жизни правоверному мусульманину.

В 1475 году в Константинополе открылся первый кофейный магазин, а еще через 100 лет в Стамбуле была открыта первая кофейня. К тому времени кофе употребляли уже в современном его понимании: с молоком, молотый, с сахаром и сливками и другими способами. В Европу кофе проник намного позднее и распространялся здесь уже в 17 — 19 веках. Первая кофейня в Венеции появилась в 1646 году, а в Россию кофе завез царь Петр I и приказал подавать его в обязательном порядке на официальных собраниях. Более широкое распространение кофе получил в 19 веке, когда стал доступен для широких масс. Сегодня половина населения земли не представляет свою жизнь без утренней чашки кофе. Наравне с чаем — кофе занимает одну из ведущих позиций среди самых употребляемых напитков.



# Традиции.



## Традиции кофе в Египте

Употребление кофе как традиция появилось в этой арабской стране ещё в 13 веке. Хотя вначале его употребляли только для облегчения перенесения ночных бдений суфиями. Его то запрещали пить, то разрешали, пока, наконец, то его не легализовали.

До второй мировой большая часть населения употребляла только крепкий кофе, совсем без сахара, который называется «kahwa saada». Но прошло время и египтяне полюбили сладкий кофе «kahwa mazbouta», но европейское пристрастие к кофе с молоком или сливками так и не смогло здесь прижиться.

Особенно важен в этой стране кофейный этикет, по которому людям более высокого положения в обществе или более пожилым кофе подаётся в первую очередь, и сначала мужчинам, а потом женщинам.

Кофейни помещают в основном мужчины, которые ведут деловые беседы, играют в шашки или шахматы, курят кальян. Аромат кофе и курение кальяна создают необыкновенную атмосферу расслабленности.





## Традиции кофе в Австрии

Современные венские кофейни хранят свои традиции с давних времён, и даже те, которые открываются сейчас — строго соблюдают те, которые были сохранены по сей день. Внутренний дизайн по-прежнему роскошен, они похожи на дворцы, которые украшены хрустальными люстрами и множеством зеркал. Официанты работают в смокингах, а подносы — серебряные.

Главной особенностью кофеен является то, что атмосфера является главным фактором. Возможность расслабиться, хорошо отдохнуть и отвлечься от суеты особенно ценится в этой стране.

## **Кофе в Индонезии**

История этой страны с 17 века связана с кофе. На знаменитом острове Ява, когда он ещё был колонией Голландии, когда все зерна, выращенные на нём, доставлялись в Европу. До этого времени главным экспортером был Йемен. Индонезийский кофе достаточно быстро стал популярным в разных странах, и поэтому часто эту страну называют кофейной страной.

В современной Индонезии одним из секторов малого бизнеса является обжарка кофе, которая производится прямо в кофейнях. Небольшие соломенные хижины в большом количестве расположенные по всей стране устроены так, что обжарка происходит прямо при заказчике.

Продажа зерен обычно сочетается с продажей разнообразной выпечки.

Кофейня кухня это удивительной страны очень разнообразна.

Множество рецептов приготовления кофе были впервые придуманы здесь. Популярные напитки готовятся с сахаром, молоком или сливками, или со сгущенным молоком.

Так как Индонезия это страна пряностей, то совершенно естественно, что они являлись первоходцами в ароматизации кофе.

А так же здесь собирают самый дорогой кофе в мире «kopi luak».

# История кофе в России

Первое в России упоминание о кофе историки относят к правлению великого князя Владимира Святославича, о чем свидетельствует обнаруженная в древней «Повести временных лет» запись, согласно которой, великий князь употреблял напиток «кава». Это слово до сих пор переводится со многих восточнославянских языков, как «кофе». Но, очевидно, что по причине большой редкости и исключительной дороговизны, этот напиток в те времена не мог получить широкое распространение, да и на царском столе появлялся так редко, что следующее упоминание о нем имело место спустя лишь несколько столетий. В середине XVII века придворный лекарь использовал кофе как лекарство «от насморков и главоболений», прописывая его царю Алексею Михайловичу.

Только его сыну, великому реформатору Петру Первому, удалось по-настоящему пристраститься к этому напитку в период его пребывания в Голландии. С началом стремительных и грандиозных перемен в обычаях и укладе того времени, российская аристократия, кроме всего прочего, получила возможность более-менее регулярного употребления [кофе в зернах](#), и постепенно, пусть и не в широком кругу, но «кофепитие» стало приобретать все признаки укореняющейся модной традиции, которую затем горячо поддерживали практически все русские монархи XVIII века.



## Виды кофе.

Главнейшими видами кофе являются Арабика и Робуста . В свою очередь эти виды делятся на большое количество сортов, отличающихся между собой своими вкусоароматическими характеристиками и соответственно ценой.

*Имена разным сортам даются:*

- по стране происхождения;
- по порту, из которого осуществляется поставка;
- по подвиду кофейного дерева (Bourbon, Typica и т.д.);
- по названию хозяйства, поместья, владения, где выращивают кофе;
- по названию местности, горы, долины или близлежащего города;
- в качестве коммерческого названия;
- соответственно с национальной системой классификации качества страны-производителя;



## Производство кофе

<http://www.specialtycoffee.ru/coffee/manufacture.php>

Плоды кофейного дерева созревают за 6-8 месяцев, а завязываются на протяжении года, поэтому собирать их машинами можно только в **Бразилии**, где из-за особых условий урожай созревает приблизительно в одно и то же время. Таким образом, чаще всего плоды кофейного дерева собираются руками или, высушенные, стряхиваются на подстилку (например, в **Йемене**). Качество **кофе** зависит не только от ботанического сорта кофейного дерева, почвы и других условий, но и от того, как его собирают и обрабатывают. Важно собирать созревшие плоды. Незрелые семена-зерна невкусные. С другой стороны, из-за незнания можно "пустить по ветру" прекрасно созревшие и собранные плоды, поскольку их сразу же надо надлежаще обработать, иначе урожай испортится, заплесневеет, прогоркнет. Еще на плантациях плоды кофе обрабатывают сухим или влажным способом.



# Разновидность кофе.

Современная [классификация кофе](#) так же сложна, как и классификация чая. Кофе можно классифицировать по нескольким признакам.

## ***В зависимости от ботанического вида:***

арабика;  
робуста;  
либерика.

## ***В зависимости от регионов произрастания:***

бразильский;  
колумбийский;  
эфиопский;  
кенийский;  
коста-риканский;  
гватемальский;  
индонезийский и т. д.

## ***В зависимости от технологии производства:***

[сырой](#) (зеленый);  
жареный (слабо, средне, сильно);  
растворимый.

В зависимости от добавок:

с добавками;  
без добавок.

## ***В зависимости от обработки зерен:***

в зернах;  
молотый.

В зависимости от качества:

высший — арабика;  
первый — смесь арабики и робусты;  
второй — робуста.



# Сорта кофе.

На международном кофейном рынке применяется особая классификация всего разнообразия сортов кофе, разделяющая их на три большие категории. Главным критерием включения того или иного кофе в определённую группу служит качество зёрен.

Первая категория называется майлд (Mild). В неё включают все самые лучшие сорта кофе арабика – от редких до широко распространённых. Для того, чтобы подчеркнуть их высокое качество, эту категорию точнее называют «мягкий кофе, выращенный на высокогорных плантациях». Высокогорным считается кофе, собранный на высоте не менее 500 метров над уровнем моря, а зачастую высота расположения кофейных плантаций составляет 1000-1500 метров. При этом кофейные ягоды должны быть собраны совершенно зрелыми и тщательно обработаны.

Эта категория самого качественного кофе резко отличается от другой категории – менее качественных, резких и грубых по вкусу, дешёвых зёрен. Она называется бразильский кофе.

Такое название категории обусловлено тем, что обширные бразильские плантации, расположенные не в горах, а на равнине, дают большое количество дешёвого, иногда небрежно собранного и обработанного кофе. В то же время такое название неточно отражает реальность, так как Бразилия производит и великолепные мягкие сорта, относящиеся к категории майлд.

В третью категорию входят сорта кофе робуста. Они уступают по вкусу и аромату сортам кофе арабика и к тому же богаче их по содержанию кофеина (примерно на 30-40 процентов). У робусты свои достоинства – неприхотливость в вегетации, устойчивость к болезням и, главное, дешевизна. Вот почему робуста на кофейном рынке занимает своё, не менее важное место, чем арабика.



## Способы хранения

Срок хранения обжаренного кофе в зернах 18 месяцев в запечатанной упаковке с клапаном. Срок хранения того же кофе в открытой упаковке 2-3 недели. При этом следует соблюдать условия хранения кофе при распечатанной упаковке.

Срок хранения обжаренного перемолотого кофе меньше срока хранения кофе в зернах. Перемолотый кофе следует хранить в вакуумной банке не более 1-2 недель.

Для длительного хранения обжаренного кофе в зернах его лучше заморозить, так можно сохранить аромат на 1-2 месяца.

Зерновой кофе следует перемалывать непосредственно перед приготовлением. Молотый кофе может потерять свои качества за час.

При хранении зернового обжаренного кофе в мягкой упаковке, следует плотно сворачивать упаковку, чтобы в ней осталось как можно меньше воздуха. Край упаковки следует закрепить зажимом или скотчем. Так кофе сохранит аромат и свежесть лучше.





## Целебные свойства кофе.

Кофе – это прекрасный целебный напиток, который имеет колоссальную популярность на всем земном шаре. В наше время большинство высококачественных кофейных зерен производится в Бразилии или Колумбии, хотя родиной кофе является Эфиопия. Несмотря на то, что этот напиток считается сильным стимулятором и, благодаря большому количеству кофеина, может стать опасным для людей с определенными недугами, можно назвать довольно внушительное число полезных свойств кофе, за которое этот напиток высоко ценится специалистами и диетологами. Самыми важными из них являются антиоксидантное, тонизирующее, антидепрессантное и общеукрепляющее действия кофе.

Кроме того, известно, что регулярное употребление кофе имеет тонизирующие эффекты и может снять боли в мышцах. Также, важным лечебным действием кофе является положительные эффекты на состояние кожи, включая заживляющее и регенерирующее свойства, а также довольно мощное профилактическое действие от негативного воздействия ультрафиолетовых излучений. Именно поэтому те, кто регулярно пьют кофе имеют меньше шансов развития рака кожи. Наконец, хорошо известны такие полезные свойства кофе, как улучшение настроения, избавления от апатии и угнетающих мыслей, и так далее. В кофе содержится допамин, который стимулирует положительные эмоции и способствует более оптимистичному восприятию жизни.



# Правила приготовления кофе.

<http://youtu.be/7-1rX44neZo>

Процесс приготовления кофе дома предоставляет кофеманам невероятное удобство, так как для того, чтобы отведать вкусный, ароматный напиток, им не требуется выходить из дома.

Приготовление кофе в домашних условиях предполагает только наличие желания, свежемолотого кофе, чистой воды, молока и сахара. И, конечно же, для того, чтобы сварить напиток, необходимо специальное оборудование для приготовления кофе.

- Процесс приготовления кофе в кофейниках заключается в том, что кофе в количестве 8 гр. заливается 100 мл воды и доводится до кипения. При этом данный процесс приготовления кофе допускает его кипячение, но не более 2 минут. После чего напиток оставляют настояться на 5-8 минут для образования восхитительно аромата и оседания гущи.



корица

соломинка

Взбитые  
сливки

лёд

мёд

кофе

**Особенность  
коктейлей и напитков  
группы «Горячих  
смешанных напитков  
на основе кофе»**

*Кофе «Медовый»*

**Цедра  
апельсина**

**Взбитые  
сливки**

**Шоколад  
горячий**

**Кофе  
горячий**

*Кофе "Борджиа"*



# Подготовка сырья к производству



- измельчить зерна кофе
- сварить



- плитку шоколада растопить



- сливки взбить миксером



- измельчить на блендере



- подогреть на водяной бане



- цедру натереть на терке



- измельчить в льдогенераторе

**Инструкционно - технологическая карта**  
**Наименование коктейля кофе «Борджия»**

<b>№</b>	<b>Операция</b>	<b>Требование к операции</b>	<b>Оборудование, инвентарь</b>
1	Сварить	Крепкий черный кофе	Кофеварка
2	Растопить	Горячий шоколад	Тарелка
3	Взбить	Сливки	Миксер, венчик
4	Натереть	Цедра	Терка

**Инструкционно - технологическая карта**  
**Наименование коктейля кофе «Медовый»**

<b>№</b>	<b>Операция</b>	<b>Требование к операции</b>	<b>Оборудование, инвентарь</b>
1	Сварить, охладить	Черный кофе	Кофеварка
2	Измельчить	Лед	Льдогенератор
3	Взбить	Сливки	Миксер, венчик
4	Помолоть	Корица	Блендер
5	Мед		



# Предметы сервировки кофейного стола

**В прибор для кофе входят:** тарелочка для сладостей, кофейная чашка (емкость не более 100 мл) с блюдцем - ее ставят наискосок от тарелочки с правой стороны. Чайную ложку надо положить на блюдце ручкой вправо. На столе так же должна стоять сахарница с сахарным песком или небольшая емкость с сахарным сиропом и молочник или сливочник. Приправить [кофе](#) можно разбавленным молоком или сливками - сухое молоко для этого не подходит.

Подать кофе можно как в обычных стеклянных или фаянсовых чашках, так и в изысканных фарфоровых сервизах - в любом случае посуда должна быть удобной формы, идеально чистой, протертой до блеска и **обязательно подогретой**.

Подать кофе можно и в глиняных (керамических) чашках - в них он дольше остается горячим. Стеклянные чашки можно подогреть, налив в них сильно горячую воду и оставив на 5-7 минут.

К кофе принято подавать пирожные, печенье, лимон, шоколад и другие сладости.



## Правила подачи кофе.

Способ подачи кофе должен соответствовать приготвлению:

Кофе по-турецки подают каждому на небольшом подносе — сам кофе в джезве, крохотная чашечка (не больше 60 мл), стакан с холодной водой и кофейная ложечка с длинной ручкой. Каждый сам наливает себе кофе в чашку.

Для кофе по-восточному можно готовить напиток в отдельных турках или в общей, однако разливать напиток по чашкам — обязанность хозяев.

Черный кофе подают в кофейных чашках, располагая чашку с блюдцем справа от тарелки под пирожное так, чтобы ручка чашки находилась справа и была параллельна краю стола. Чайная ложка находится на блюдце за чашкой, а вилочка или ложечка для пирожного — справа от тарелки для пирожного.

Кофе с молоком и кофе по-венски — с добавлением взбитых сливок непосредственно перед употреблением — подают в чайных чашках или стаканах с подстаканниками.

Кофе-гляссе подают в коническом четвертьлитровом стакане с шариком мороженого: стакан с гляссе ставят на покрытую бумажной салфеткой тарелку, а рядом кладут две соломинки для кофе и десертную ложку для мороженого.

Кофе по-восточному готовят в турке с сахаром, снимают чайной ложкой пену, наливают кофе в чашку вместе с гущей, а затем перекладывают в чашку пену из чайной ложки. После подачи кофе нельзя размешивать.





## **Правила техники безопасности при пользовании электрическими приборами.**

- Поставьте электроприбор на огнеупорную подставку.
- Включайте и выключайте прибор только сухими руками, при этом беритесь только за корпус электрической вилки.
- Наливая воду в чайник, следите за тем, чтобы объем жидкости был не меньше и не больше допустимых значений на шкале корпуса чайника.
- По окончании работы выключите электроприбор, приведите его в порядок и уберите на отведенное место.

## **Правила техники безопасности при работе с горячими жидкостями и с горячей посудой.**

- Снимая крышку с горячей посуды, приподнимай ее от себя.
- Горячую посуду ставьте на специальную подставку или жаростойкий коврик, но не прямо на стол или другую рабочую поверхность.
- Не наливайте кипящую жидкость (воду, чай) в стеклянную посуду.
- Нельзя нагибаться низко над чашками.



# Глоссарий

**Кофе** – (англ. Coffee, голл. Koffie, от араб. «кахва») 1) то же что кофейное дерево, 2) семена кофейного дерева (кофейные бобы, или зерна), используемые для приготовления тонизирующего напитка.

**Кофейное дерево** – невысокое дерево с горизонтально расходящимися ветвями, кожистыми темно-зелеными супротивными листьями и крупными белыми пахучими цветками.

**Кофеин** – важнейший алкалоид, содержащийся в таких растениях, как кофейное дерево, чай, кола, и некоторых других. В малых дозах возбуждает центральную нервную систему, вызывая улучшение обмена веществ, усиление дыхания, кровообращения, повышение жизнедеятельности всех тканей организма. Вызывает привыкание.

**Экстракция** – процесс получения раствора путем извлечения из порошка веществ.

**Бариста** – кофейный бармен.

**Латте-арт** – искусство рисовать на поверхности кофе.

**Питчинг (или итальянский метод)** – стиль латте-арт, когда рисунок наносится с помощью специального кувшина - питчера.

**Этчинг (или австралийский способ)** – стиль латте-арт, когда рисунок на пенке создают используя любые подручные средства: деревянные шпажечки, китайские палочки, кофейные ложечки, шоколадный и фруктовые сиропы, корицу и пр.

**Крема** – кофейная пенка.

**Аромат** - благоухание свежесваренного кофе. Букет - менее используемый термин и относится только к кофейной гуще. Некоторые из слов описывающих аромат: карамельный, шоколадный, фруктовый, цветочный, травяной, солодовый, богатый, бархатный, пряный.

**Горечь** - вкусовые ощущения воспринимаемые задней частью языка. Сильно жареные сорта обычно горчат, но как правило горечь вызывается слишком мелким помолом.

**Соленость** - ощущение соли, вызванное обычно избыточным жаром во время варки.

**Экзотичность** - термин относится к сортам с необычным вкусом и ароматом. Например, с цветочным, ягодным, пряным. Кофе из Восточной Африки и Индонезии зачастую именно таков.

**Слабый** - кофе с гармоничным, нежным вкусом. Как правило, хороший, высокорастущий кофе из Латинской Америки. Термин также используется торговцами кофе для обозначения любого не-Бразильского кофе сорта Арабика.

**Пряный** - аромат или вкус напоминающий определенную пряность. Некоторые Индонезийские сорта, особенно выдержанные, вызывают ассоциации со сладкими пряностями, например кардамоном. Другие сорта (Гватемальские) почти острые (как корейская кухня).

**Крепость** - по науке это степень присутствия различных вкусовых дефектов или насыщенность конкретного напитка. Неправильно ассоциировать крепость с высоким содержанием кофеина.



1. Какую страну принято считать родиной кофе?

Подумай!

Правильно!

Подумай!

2. Где было открыто первое кафе?

а) в  
Португалии

б) в Вене

в) в Англии

Подумай!

Правильно!

Подумай!

3. В Южной Америке находится страна \_\_\_\_\_

**Подумай!**

**Подумай!**

**Правильно!**

4. Южная Америка в мировой экономике занимает первое место по производству \_\_\_\_\_ ?

а) Кофе

б) Чая

в) Риса

**Правильно!**

**Подумай!**

**Подумай!**

5. В какое время суток лучше пить кофе?

Подумай!

Подумай!

Правильно!

6. В чем следует хранить кофе дома?

а) зависит от вида кофе

б) В упаковке производителя

в) Не имеет значения

Правильно!

Подумай!

Подумай!

## 7. При каком царе кофе впервые появился в России?

а) Екатерине II

б) Петре I

в) князе

Подумай!

Подумай!

**Правильно!**

## 8. Чашка греет мои руки, а кофе \_\_\_\_\_?

а) Душу

б) Тело

в) тоже руки

**Правильно!**

Подумай!

Подумай!



## Библиография:

- Баландин ББ. Сто вопросов для самых умных. – М.: РИПОЛ классик, 2005
- Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия. 2005 (электронная версия).
- Брылевский М.Н. и др. Дидактический материал по географии. – М.: Минск.:  
Элайда, 1999
- Ворд М. 100 рецептов приготовления кофе. – М.: Крон-пресс, 1995
- Емельянов А.С. 300 вопросов и ответов по странам и континентам. - Ярославль:  
Академия развития, 1997
- Книга для чтения по биологии: Растения: Для учащихся 6-7 классов/Сост. Д.И.  
Трайтак. – М.: Просвещение, 1996
- Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: Пищевая промышленность, 1963
- Максаковский В.П. Географическая картина мира. В 2 кн. Кн. I. Общая  
характеристика мира. – М.: Дрофа, 2004
- Максаковский В.П. Географическая картина мира. В 2 кн. Кн. II. Региональная  
характеристика мира. – М.: Дрофа, 2004
- Максаковский В.П. Историческая география мира: Учебное пособие для вузов. – М.:  
Экопрос, 1997.
- Происхождение вещей. Очерки первобытной культуры/Под ред. Е.В.Смирницкой. –  
М.: «ННН», 1995

