

## ОСНОВНЫЕ СФЕРЫ ПРОЯВЛЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ЭСТЕТИЧЕСКОГО ВКУСА БУДУЩИХ ПОВАРОВ, КОНДИТЕРОВ

### MAIN AREAS OF FUTURE COOKS AND CONFECTIONERS PROFESSIONAL AESTHETIC TASTE DISPLAY

#### Наталья Стерхова

ФГБОУ ВПО «Шадринский государственный педагогический институт»,  
профессор кафедры профессионального педагогического образования,  
641800, Россия, Курганская область, г. Шадринск,  
ул. Карла Либкнехта, 3  
e-mail: uliana@scadrinsk.net

#### Жанна Климова

ГБОУ НПО «Профессиональное училище № 15»,  
преподаватель профессиональных дисциплин кулинарного профиля,  
641870, Россия, Курганская область, г. Шадринск,  
ул. Красноармейская, 93  
e-mail: klimova.z@mail.ru

**Abstract:** The paper presents the basic aspects of developing professional-aesthetic taste of future cooks and confectioners. The State Standard of the direction of training future cooks and confectioners is viewed. On the basis of summarizing the results of pedagogic studies the main spheres of manifestation of professional-aesthetic taste of future cooks and confectioners are disclosed. The content of the notion “professional-aesthetic taste” with reference to future cooks and confectioners is defined. The main areas of professional-aesthetic taste - outward appearance of aesthetics, aesthetic organization of workplace, aesthetic design of confectionery, table appointments, aesthetics of interior, aesthetics of communication with consumers – are described.

**Keywords:** professional-aesthetic taste, outward appearance of aesthetics, aesthetic organization of workplace, aesthetic design of confectionery, table appointments, aesthetics of interior, aesthetics of communication with consumers.

#### Вступление

Одной из проблем профессиональной подготовки будущих поваров-кондитеров в учреждениях НПО и СПО является серьезный «перекос» в техническую сторону обучения, где максимальное внимание уделяется теоретическим знаниям и практическим навыкам. Совершенно не затронутым остается эстетический аспект подготовки будущих специалистов в данной сфере деятельности, указанный в квалификационной характеристике повара, кондитера как «...художественное оформление и отделка блюд и кондитерских изделий, визуальная проверка совмещения

красочных элементов и деталей нанесенных узоров и т.д.» [6]. Это приводит к тому, что будущие специалисты не могут применить полученные знания, умения и даже многочисленные навыки на практике с позиции профессионально-эстетического вкуса. Как показывает опыт, проявление данного профессионально значимого качества необходимо не только при художественном оформлении блюд и кондитерских изделий, но и при сервировке стола, эстетической организации внешнего вида молодого специалиста, столовых и банкетных залов и т.д.

В рамках данной работы мы обратимся к определению содержания понятия

«профессионально-эстетический вкус» применительно к будущим поварам, кондитерам, а также выявим и охарактеризуем основные сферы проявления профессионально-эстетического вкуса будущих поваров, кондитеров. Что, на наш взгляд, позволит доказать важность вопросов развития профессионально-эстетического вкуса как личностно и профессионально значимого качества будущих поваров, кондитеров.

### **Характеристика понятия «профессионально-эстетический вкус»**

Определение содержания понятия «профессионально-эстетический вкус» применительно к будущим поварам, кондитерам требует комплексного подхода к его изучению. В связи с чем, мы обратились к философским, психологическим, педагогическим и специальным исследованиям, раскрывающим различные аспекты проблемы эстетического вкуса. На основе анализа материалов исследований А.И. Бурова [2, с. 128-130], А.А. Люблинской [4, с. 159], Л.В. Паруниной [8, с. 11], А.В. Сарже [10, с. 62], Ю.А. Хрипун [13, с. 12], мы пришли к выводу, что **профессионально-эстетический вкус** – интегративное профессионально-личностное качество будущего специалиста, позволяющее пополнять и использовать опыт восприятия и оценки эстетически значимых предметов и явлений окружающей действительности в профессиональной деятельности, и обеспечивающее успех её дальнейшего развития и совершенствования.

### **Выявление основных сфер проявления профессионально-эстетического вкуса будущих поваров, кондитеров**

Для выявления основных сфер, в которых проявляется профессионально-эстетический вкус будущих поваров, кондитеров, в первую очередь, мы изучили учебный план подготовки по профессии «260807.01 - Повар, кондитер», составленный на основе Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования (далее – ФГОС НПО) [12], из которого выделили перечень учебных циклов и разделов, отражающих эстетический аспект

профессиональной подготовки будущих поваров, кондитеров (таблица 1).

Внимательно изучив содержание дисциплин, представленных в таблице, мы выявили, что содержание каждой из обозначенных дисциплин направлено на проявление профессионально-эстетического вкуса будущих поваров, кондитеров в конкретной сфере. Например, освоение дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места» позволит будущим поварам, кондитерам проявлять исследуемый вид вкуса в таких сферах как эстетическая организация рабочего места и внешнего вида молодого специалиста, эстетика интерьеров-торговых залов организаций общественного питания и др. Дисциплины профессионального модуля (ПМ. 01-08 - МДК.01.01; МДК.02.01.; МДК.03.01.; МДК.04.01.; МДК.05.01.; МДК.06.01.; МДК.07.01.; МДК.08.01.) предоставляют будущему специалисту возможность в полной мере проявить свой профессионально-эстетический вкус в ходе художественно-эстетического оформления и отделки блюд и кондитерских изделий. Во время учебной и производственной практик будущие повара, кондитеры проявляют свой профессионально-эстетический вкус, кроме всех перечисленных сфер, в общении с потребителями (эстетика общения с потребителями).

Далее, обобщив результаты изучения учебных дисциплин, отражающих эстетический аспект профессиональной подготовки будущих поваров, кондитеров, обозначенных в учебном плане и квалификационных требований, прописанных в ГОСТе по направлению подготовки «Повар, кондитер», мы составили перечень основных сфер проявления профессионально-эстетического вкуса будущих поваров, кондитеров:

- 1) эстетика внешнего вида молодого специалиста;
  - 2) эстетическая организация рабочего места;
  - 3) художественно-эстетическое оформление и отделка блюд и кондитерских изделий;
  - 4) сервировка стола;
  - 5) эстетика интерьеров - торговых залов организаций общественного питания;
  - 6) профессиональный этикет (эстетика общения с потребителями) и т.д.
- Охарактеризуем более подробно каждую сферу проявления профессионально-

эстетического вкуса будущего повара, кондитера.

Таблица 1

Перечень учебных циклов и модулей, отражающих эстетический аспект профессиональной подготовки будущих поваров, кондитеров

Наименование цикла, модуля	Наименование общепрофессиональной дисциплины, междисциплинарных курсов	Профессиональные компетенции
<i>Профессиональный цикл</i>	Техническое оснащение и организация рабочего места	В результате изучения данной дисциплины обучающийся должен: <i>уметь</i> организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд; <i>знать</i> виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
<i>Профессиональный модуль (ПМ. 01-08)</i>	МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков. МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебная и производственная практика 01.-08.	В результате изучения дисциплин профессионального модуля (ПМ. 01-08) обучающийся должен: иметь практический опыт обработки, нарезки и приготовления блюд; <i>уметь</i> нарезать и формовать сырьё для приготовления блюд; <i>знать</i> способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров и т.д.

### Характеристика основных сфер проявления профессионально-эстетического вкуса будущих поваров, кондитеров

*Первая сфера –эстетика внешнего вида*–представляет совокупность личных и внешних качеств специалиста, обладающего чувством такта, знаниями этикета, приятным внешним видом (физические данные, костюм, прическа, манеры) и грамотно поставленной речью [14]. Эстетика внешнего вида характеризует профессионально-эстетический вкус персонала (поваров, кондитеров, официантов, барменов и т.д.) с позиций демонстрации своей работы посетителям и отражает чувственность, способную фиксировать не только жизненно важные для человека свойства предметов, но и качества их формы, меру ее организованности и упорядоченности

безотносительно к ближайшим практическим целям человека.

Деятельность молодого специалиста общественного питания служит зеркалом его профессионально-эстетического вкуса и отражает обаяние, эстетику манер, внешнего облика, умение чувствовать, понимать, искатьи создавать красоту. Точно соблюдать правила обслуживания, используя различные профессиональные приемы в работе, свободно, легко, непринужденно выполнять их (с артистизмом нести поднос, держать бокалы, бутылку, умело откупорить ее, красиво раскладывать блюдо на тарелки), тогда их внешний облик и труд воспринимаются окружающими с эстетическим удовольствием.

Эстетика внешнего вида повара, кондитера складывается из следующих составляющих:

1. Производственная одежда. Данный компонент внешнего вида должен быть

красивым, рациональным, отвечать направлению моды и позволять молодому специалисту чувствовать себя уверенней, придавая его движениям гибкость, точность, плавность, законченность. Одежда должна быть хорошо сшита, тщательно отутюжена, вычищена, пуговицы прочно пришиты, обувь начищена до блеска. Все будущие специалисты, работающие в зале, должны быть одеты в костюмы, сшитые в одном стиле и предназначенные для ношения только в рабочее время.

2. Качество внешнего вида, заключающееся в аккуратной прическе, дезинфекции полости рта специальным полоскательным составом, ухоженных руках, красивом сдержанном маникюре и т.д.

3. Манеры поведения, внешний вид молодого специалиста организаций питания должны отвечать требованиям эстетики и профессии и воспитывать эстетический вкус потребителей.

4. Владение речью. Речь оказывает сильное и впечатляющее действие. Она должна быть красивой и обеспечивать хорошее настроение посетителям (правильное произношение, образование слов, их употребление, знание этимологии и точного лексического значения слов, отсутствие слов-сорняков, грубых, вульгарных выражений, доброжелательный тон и т.д.).

**Вторая сфера - эстетическая организация рабочего места** – существенно влияет на вкус и качество приготовляемой пищи и складывается из конструктивного решения расположения рабочих участков (зоны приготовления, разделочной зоны, зоны для хранения продуктов и т.д.) и оборудования, особенностей деятельности персонала (украшение рабочего места декоративными материалами, грамотное оснащение музыкальным сопровождением, рациональное использование площади рабочего места, экономное расходование материалов, содержание рабочего места в порядке и чистоте, соблюдение тишины и уважения к персоналу и т.д.).

Рабочие места персонала могут различаться: а) по оформлению и организации (это различие связано с функциональным соотношением между оборудованием, человеком, безопасностью труда и т.д.); б) по виду изготавливаемой продукции, оборудованию, характеру труда, визуальным и климатическим условиям; в) по

оперированию с материалами и инструментами; г) по оснащению рабочего места и качеству этого оснащения (средства труда и оборудование); д) по размерам, форме, положению и ориентации рабочего места (микrokлиматические условия, коммуникации) [7].

При эстетической организации рабочих мест нельзя не учитывать особенности деятельности поваров, кондитеров: антропометрические данные о размерах человеческого тела (минимальные, средние и максимальные), размеры в статической и динамической обстановке; оптимальное рабочее положение (сидя, стоя, попеременно); необходимая зона подвижности тела и конечностей; потребности человека (физиологические, психологические, гигиенические), необходимость оптимальных микrokлиматических условий и коммуникаций, освещение, акустические условия; личное оснащение человека (рабочая одежда, средства индивидуальной защиты); досягаемость и частота движений на рабочем месте (обеспечение удобства движений); количество работающих на рабочем месте и др.

Оптимальные условия работы повара, кондитера и художественное решение (по форме и цвету) вызывают положительные эстетические эмоции и приятные эстетические чувства, способствуют всестороннему развитию человека.

**Следующая, третья, сфера – художественно-эстетическое оформление и отделка блюд и кондитерских изделий** – одна из важнейших сфер, в которых может проявиться профессионально-эстетический вкус повара, кондитера.

Учеными доказано, что наиболее хорошо усваивается та пища, которая обладает не только хорошим вкусом и ароматом, но и красивым внешним видом. Во время еды человек должен забыть обо всех заботах и сосредоточить свой интерес на пище. Красиво оформленное блюдо привлекает внимание и является более полезным, потому что все красивое приятно, а что приятно – лучше усваивается и дает больше пользы организму. От правильного усвоения пищи во многом зависят здоровье и работоспособность человека. Пища – это не только средство обеспечения насущных, жизненно необходимых потребностей

человека. Она должна удовлетворять и эстетическую потребность, вызывать удовольствие своим видом, ароматом и вкусом. Человек должен получать наслаждение от еды. Оформляя блюда, повара опираются на законы сочетания цвета, формы, гарниров по вкусу, цвету и форме нарезки и т.д. [3, с. 40].

Художественно-эстетическое оформление и отделка блюд и кондитерских изделий, в нашем понимании, – это эстетическая деятельность, результатом которой является новое, оригинальное оформление внешнего вида блюда, выполненное по законам эстетического вкуса и в соответствии с установившимися в обществе нормами, категориями красоты, совершенства, и гармонии.

Основной целью художественно-эстетического оформления блюд и кондитерских изделий является воплощение художественных идей, которые, по мнению А.А. Потемби, есть нечто иное как художественные мысли и эстетические переживания [9, с. 61]. При этом в процессе воплощения художественных идей повар или кондитер должны раскрыть возможности сырья, используя его в умеренном количестве, воплощая в оформлении отделку блюд, единство пользы и красоты, удовлетворяя эстетические запросы клиентов организаций общественного питания. Существует большое разнообразие блюд и кондитерских изделий, которые будущий повар, кондитер может художественно оформить. В процессе профессиональной подготовки будущими поварами, кондитерами осваивается приготовление следующих групп блюд: 1) холодные блюда и закуски; 2) первые блюда (супы); 3) вторые блюда; 4) сладкие блюда; 5) мучные и кондитерские изделия; 6) соусы; 7) напитки и др.

Данная деятельность является творческой, поскольку обладает всеми её признаками: 1) самостоятельное осуществление переноса знаний и умений в процесс приготовления нового блюда; 2) видение новой проблемы в традиционной ситуации (вкусовые достоинства блюда, эстетическое оформление, сочетание продуктов и т.д.); 3) видение новой функции блюда в отличие от традиционной; 4) видение структуры (состава) блюда; 5) учет альтернатив при решении новых кулинарных задач;

6) комбинирование и преобразование ранее известных способов кулинарной деятельности в процессе приготовления нового блюда; 7) отбрасывание всего известного и создание принципиально нового подхода приготовления блюда (способа, объяснения) [16, с. 80-81].

Вкусно приготовленная пища, красиво оформленные блюда требуют и красивой **сервировки стола, которую мы выделили в четвертую сферу**, где максимально проявляется профессионально-эстетический вкус повара, кондитера. Выделенная сфера не только подчеркивает обстановку гостеприимства, дополняет интерьер столовой, кафе, ресторана, но и создает определенное настроение у потребителей, вызывает аппетит, доставляет наслаждение от еды. Сервировка стола (в пер. с фр.) – эстетически организованное пространство стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т.е. расстановка посуды в определенном порядке, а также совокупность предметов (посуда, столовое белье), предназначенных для этой цели [11, с. 120].

Рассматриваемая нами сфера проявления профессионально-эстетического вкуса поваров, кондитеров также представляет убранство стола к завтраку, обеду, ужину и процесс его накрывания, являющийся завершающим этапом подготовки стола к приему посетителей. Основная цель сервировки - удобство, опрятность и приятный вид стола. Главное здесь - красота и целесообразность, а это и отличительная черта декоративно-прикладного искусства. Связь сервировки стола с декоративно-прикладным искусством естественна: ведь она создается средствами декоративно-прикладного искусства (мебель, скатерть, салфетки, посуда, приборы) и кулинарного искусства [3, с. 46].

Сервировка стола – творческо-эстетический процесс, зависящий от типа и специализации учреждения питания. Сервировка стола должна отвечать следующим требованиям: 1) соответствовать виду обслуживания (завтрак, обед, ужин); 2) соответствовать меню подаваемых закусок, блюд и напитков; 3) сочетаться с формой стола, цветом скатерти и салфеток (с формой их свертывания) и с общим интерьером зала; 4) отражать национальную особенность и тематическую направленность заведения, зала и др. [11].

В сервировке стола, так же как и в художественно-эстетическом оформлении блюд, имеются инновации, которые кардинально меняют устоявшиеся требования к сервировке стола. Например, в некоторых ресторанах, оформленных в *стиле хай-тек*, столы сервируют в манере *фристайл* (от англ. *free-style* - свободный стиль), отказавшись от классической сервировки. Этот стиль, называемый также *авторским*, привел к некоему упрощению приготовления и подачи блюд, что проявилось в отказе от тяжелых соусов и гарниров, т.е. блюда стали легче. Из классической сервировки исчезли многие ранее обязательные элементы (подставочные тарелки, полная выкладка столовых приборов, различные бокалы для разных напитков). Некоторые рестораны перешли преимущественно на разноцветную стеклянную посуду. Одновременно произошла замена круглых тарелок на треугольные, прямоугольные и квадратные. Изменения в сервировку стола внес и новый стиль в технологии приготовления блюд, получивший название *кросс-кукинг* (или *фьюжн*)- сочетание в одном блюде продуктов и технологий кухонь разных стран и климатических зон. В результате к классической ресторанной сервировке добавились соусники для соевого соуса, палочки, которыми едят китайцы и японцы, прямоугольные тарелки и деревянные подносы для закусок [11].

**Пятая сфера – «Эстетика интерьеров торговых залов организаций общественного питания»** – предполагает эстетическую организацию внутреннего пространства **торговых залов** в соответствии с определенными эстетическими требованиями, так как посетитель, обслуживаемый на предприятии общественного питания, выбирает не только блюдо, но и тип предприятия, а вместе с ним его интерьер и обслуживающий персонал.

В свою очередь, эстетическая организация пространства учреждения общественного питания - это оформление данного помещения в соответствии со стилем и типом обслуживающего предприятия общественного питания, облагороженное специализированной мебелью, текстилем, и различными видами декора с позиций профессионально-эстетического вкуса [1].

Проявление профессионально-эстетического вкуса поваров, кондитеров в данной сфере возможно в реализации художественных идей при художественно-эстетическом оформлении торгового зала, ресторана, бара, столовой и т.д. Оговоримся, что повар, кондитер не принимает непосредственного участия в создании и отделке интерьера, однако может предлагать идеи по созданию удобства для потребителей и хороших условий для работы персонала (идеи в области планировочно-технологического решения зала, освещения, цветовой гаммы, внешнего вида оборудования, мебели, посуды, стиля и т.д.). Но, как правило, именно у персонала учреждения питания возникают самые удачные идеи по созданию интересных интерьеров, отличающихся художественной выразительностью и своеобразием, оформленных в полном соответствии с функциональным назначением предприятия общественного питания.

**Последняя** обозначенная в нашей работе **сфера - эстетика общения с потребителями** – связана с эстетически организованным взаимодействием с людьми. Каждый работник сферы обслуживания участвует в формировании новых отношений между людьми, которые складываются в обществе, отношений гуманных, основанных на взаимном уважении, доброжелательности, внимании друг к другу [5].

Основным принципом взаимоотношений между потребителями и обслуживающим персоналом должен быть принцип взаимоотношения хозяина и гостя. В основе его лежит уважение к человеку, которое должно быть взаимным, исключаящим равнодушие, пассивность, невнимание, грубость. От работников организаций общественного питания потребитель ждет деловитости, внимания, предупредительности, доброжелательности. Действующие в нашем обществе нормы поведения определяют содержание и профессиональную этику работников общественного питания, их обязанности и поведение по отношению к потребителям и коллективу. Значение эстетики общения с потребителями в процессе обслуживания велико. Для того чтобы человек, войдя в столовую, кафе, ресторан, почувствовал себя желанным гостем, поварам, работающим в

столовой на раздаче, и всем тем, с кем непосредственно приходится общаться потребителями, необходимы безукоризненная вежливость, гостеприимность, внимательность, предупредительность, радушие, одинаковое отношение ко всем гостям, умение создать непринужденную, сердечную атмосферу и поддержать у гостя хорошее настроение [15]. Главная цель эстетики общения с потребителями - доставить удовольствие, радость гостям, сделать обслуживание красивым, утвердить эстетическое начало в отношениях между людьми.

### Заключение

Таким образом, изучение философских и психолого-педагогических исследований показало, что профессионально-эстетический вкус должен стать имманентным качеством, развиваемым у

будущих специалистов в сфере общественного питания. Сущностью данного качества является целостное единство профессионально-личностных характеристик, позволяющих пополнять и использовать опыт восприятия и оценки эстетически значимых предметов и явлений окружающей действительности в профессиональной деятельности (эстетике внешнего вида молодого специалиста, эстетической организации рабочего места, художественно-эстетическом оформлении и отделке блюд и кондитерских изделий, сервировке стола, эстетике интерьеров - торговых залов организаций общественного питания, эстетике общения с потребителями т.д.). Высокий уровень развития данного качества обеспечивает успех дальнейшего профессионально-личностного развития и совершенствования будущего повара, кондитера.

### Библиографический список

1. Большаков, В.П. Культура как форма человечности [Текст]: учеб. пособие / В.П. Большаков. - Великий Новгород : НовГУ им. Ярослава Мудрого, 2000. - 92 с.
2. Буров, А.И. Эстетическое воспитание в школе [Текст] / А.И. Буров, Б.Т. Лихачев // Педагогика. - М., 1974. - 248 с.
3. Гумницкий, Г.Н. Эстетика в общественном питании [Текст] / Г.Н. Гумницкий, О.М. Кононова. - М.: Издательство «Экономика», 1984.
4. Люблинская, А.А. Учителю о психологии младшего школьника [Текст] / А.А. Люблинская. - М.: Просвещение, 1977. - 224 с.
5. Новикова, Л.И. Эстетика окружающей среды и повседневной жизни [Текст] / Л.И. Новикова. - М., 1983.
6. Общепрофессиональная характеристика профессии Повар, кондитер [Интернет ресурс]. - URL: <http://www.pu-4.tuva.ru/doc/progprof/povar.pdf>.
7. Организация рабочего места [Интернет ресурс] // URL: <http://gardenweb.ru/organizatsiya-rabochego-mesta>.
8. Парунина, Л.В. Формирование художественного вкуса будущих учителей начальных классов средствами архитектуры [Текст] : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.08 / Л.В. Парунина. - Сургут, 2009. - 195 с.
9. Потебня, А.А. Эстетика и поэтика [Текст] / А.А. Потебня. - М.: Искусство, 1976. - 614 с.
10. Сарже, А.В. Становление эстетического вкуса в трудовой подготовке учениц 5-8 классов современной школы [Текст] : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.01 / А.В. Сарже. - Санкт-Петербург, 1997. - 156 с.
11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник [Текст] / В.В. Усов. - М.: Высшая школа, 2002. - 414 с.
12. Федеральный государственный образовательный стандарт начального профессионального образования по профессии 260807.01 - Повар, кондитер [Текст] : утв. приказом Мин-ва обр. и науки РФ от 17 мая 2010 г., № 516. - М. - 30 с.
13. Хрипун, Ю.А. Формирование эстетического вкуса будущего учителя начальной школы в процессе музыкально-эстетической подготовки в вузе [Текст] : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.08 / Ю.А. Хрипун. - Екатеринбург, 2006. - 153 с.

14. Эстетика внешнего вида молодого специалиста [Интернет ресурс] // URL: <http://blog-stilista.com/estetika-vneshnego-vida-parikmaxera-stilista.html>.
15. Эстетические начала трудовой деятельности // Эстетика [Текст] : учеб.пособие / под ред. А.А. Радугина. - М.: Центр, 2000. - 240 с.
16. Эстетическое воспитание и развитие личности в контексте непрерывного образования [Текст]: слов.-справ. / сост. Н.С. Стерхова ; Шадр. гос. пед. ин-т. – Шадринск :Шадр. Дом Печати, Каргап. фил., 2011. – 87 с.