**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СУРГУТСКОГО РАЙОНА**

**«ЦЕНТР ДЕТСКОГО ТВОРЧЕСТВА»**

|  |  |
| --- | --- |
| Принятапедагогическим советомпротокол № 2«03» 05 2018г. | УтвержденаПриказ № 107от «03» 05 2018г. |

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа

«Здоровое питание»

Направленность: естественнонаучная

Возраст детей: 13-17 лет

Срок реализации: 1 год

г.п. Белый Яр

2018 г.

Паспорт дополнительной общеобразовательной, общеразвивающей

программы

|  |  |
| --- | --- |
| **Название программы** | Здоровое питание |
| **Направленность**  | Естественнонаучная |
| **Территория** | ХМАО - Югра, Сургутский район |
| **Вид деятельности** | Проектная |
| **Год разработки программы**  | 2018 |
| **Возраст обучающихся** | 13-17 лет |
| **Цель** | Формирование у обучающихся мировоззрения здорового образа жизни, используя механизм внедрения методов и средств оздоровительного питания |
| **Задачи** | ***Обучающие:******•*** сформировать у обучающихся начальные здоровьесберегающие кулинарные компетенции;• познакомить c ассортиментом, качественной и товароведной характеристикой различных видов продуктов;• отработать щадящие кулинарные технологии обработки продуктов, необходимые для приготовления блюд; • сформировать знания, навыки и умения технологии приготовления блюд и мучных, кондитерских изделий с учетом сохранения витаминов и минеральных веществ;• освоить способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи; правила хранения готовых блюд; • освоить правила здорового питания.***Развивающие:**** ***•*** развивать здоровьесберегающую кулинарную культуру;
* ***•*** развивать общетрудовые навыки и умения работы с техникой (электроплиты, бытовые приборы, кулинарные инструменты);
* ***•*** развивать творческие способности обучающихся;
* ***•*** развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;
* ***•*** развивать память, внимание, эстетический вкус.

***Воспитательные:**** ***•*** формировать общую культуру личности;
* ***•*** формировать творческий подход к своей работе и самостоятельности;
* воспитывать трудолюбие, уважение к людям труда.
 |
| **Планируемые результаты освоения программы** | **Образовательные результаты** Обучающиеся сформируют знания, умения и навыки приготовления простых блюд, мучных изделий с учетом принципов здорового питания**Предметные результаты** Обучающиеся:**•** освоят ассортимент, качественную и товароведную характеристику различных видов продуктов;• освоят щадящие кулинарные технологии обработки продуктов; • сформируют знания, навыки и умения здоровьесберегающей технологии приготовления блюд и мучных изделий;• освоят температуру подачи; правила хранения готовых блюд.**Компетентностные результаты**обучающиеся приобретут:***•*** способность использования различных направлений здоровьесберегающей традиционной и современной кулинарии для приготовления блюд и кондитерских изделий; ***•*** способность применять принципы здорового питания для приготовления блюд и фито-напитков из дикоросов ХМАО;**•** способность работать в группах;**•** способность проектирования кулинарного сопровождения выставок. |
| **Срок реализации программы** | 1 год |
| **Количество часов**  | 168 |
| **Формы занятий** | * практическая работа;
* проблемная дискуссии;
* проблемная лекции;
* деловые игры;
* конкурсы;
* конкурсы;
* тематические викторины;
* проект.
 |
| **Методическое обеспечение** | ***Дидактический материал***1.Нормативно-правовые основы деятельности.2. Технологические карты:Технология приготовления первых блюд.Технология приготовления вторых блюд.Технология приготовления холодных закусок.Технология приготовления мучных и кондитерских изделий.***Учебно-методические комплексы***1.УМК по теме: «Овощи»2.УМК по теме: «Рыба и мясо»3.УМК по теме: «Ведическая кулинария»4.УМК по теме: «Физиология питания»6.УМК по теме: «Вегетарианская кухня»7.УМК по теме: «Принципы правильного питания» |
| **Условия реализации программы (оборудование, инвентарь, специальные помещения, ИКТ и др.)** | Кабинет, предназначенный для реализации программы, оснащается:* посуда и инвентарь кухни;
* миксер, плита электрическая.
 |

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Дополнительная общеразвивающая программа «Здоровое питание» разработана в соответствии с нормативной базой документов:

 1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12. 2012 года № 273-Ф3.

 2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.08.2013 года № 1008 г. Москва. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам».

 3. Концепция развития дополнительного образования детей от 04.09 2014 года №1726-р.

 4. Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые) Минобрнауки, г. Москва, АНО ДПО «Открытое образование» 2015 г.

5. Постановление от 04.07.2014 N 41 «Об утверждении СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей».

6. Концепция развития дополнительного образования детей в Ханты - Мансийском автономном округе – Югре до 2020 года и иными нормативными – правовыми актами Российской Федерации, Ханты-Мансийского округа-Югры, Сургутского района.

Дополнительная общеразвивающая программа «Здоровое питание» имеет ***естественнонаучную направленность.***

Исторический опыт и развитие науки о здоровье человека располагают убедительными данными о роли питания в развитии и поддержании адекватными требованиям среды обитания: жизнеспособности, социальной активности, достойного качества жизни. Здоровье детей и подростков в любом обществе, в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны, генофонд нации, являясь при этом, наряду с другими демографическими показателями, чутким барометром развития страны.  Питание может быть признано полноценным, если оно достаточно в количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энергетические затраты.

***Новизна и отличительная особенность программы***

Новизна данной дополнительной общеобразовательной модульной программы заключается в том, что она ставит и решает традиционную для подобных программ задачу обучения основам кулинарии с использованием здоровьесберегающих технологий. Программа имеет практическую направленность. Осваивая темы учебно - тематического плана, тот или иной учащийся выполняет задания на доступном ему уровне сложности, занимается в меру свойственной ему работоспособности, усидчивости и интереса.

Закрепление полученных знаний осуществляется в процессе выполнения практических работ, содержание которых разрабатывается педагогом. Ещё одной особенностью программы является социальное проектирование, направленное на социализацию подростков. Освоение данного раздела позволит обучающимся ориентироваться в кулинарном социуме, соблюдая принципы здорового питания..

Программа допускает возможность педагога определить новый порядок изучения материала, изменить количество часов внутри разделов, внести изменения в содержание изучаемой темы, основываясь на индивидуальных особенностях, базовых знаниях и желаниях обучающихся.

***Актуальность***

Проблема рационального питания имеет выраженное социальное значение. Она относится к категории глобальных проблем, играющих существенную роль в обеспечении качества жизни человека, его здоровья и продолжительности жизни. Идея дополнительной общеразвивающей программы «Здоровое питание» заключается в раскрытии, развитии способностей, возможностей обучающихся, необходимых для качественного обучения и функционирования в социальной среде, связанной с кулинарным искусством с учетом сохранения здоровья человека.

***Педагогическая целесообразность*** программы «Здоровое питание» заключается в том, что она формирует интегрированный характер знаний о кулинарном мире, расширяет практическую деятельности учащихся; формирует здоровьесберегающую культуру.

***Цель программы:*** Формирование у обучающихся мировоззрения здорового образа жизни, используя механизм внедрения методов и средств оздоровительного питания.

***Задачи программы:***

***Обучающие:***

- сформировать у обучающихся начальные здоровьесберегающие кулинарные компетенции;

- познакомить c ассортиментом, качественной и товароведной характеристикой различных видов продуктов;

- отработать щадящие кулинарные технологии обработки продуктов, необходимые для приготовления блюд;

- сформировать знания, навыки и умения технологии приготовления блюд и мучных, кондитерских изделий с учетом сохранения витаминов и минеральных веществ;

- освоить способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд, температуру подачи; правила хранения готовых блюд;

- освоить правила здорового питания.

***Развивающие:***

- развивать здоровьесберегающую кулинарную культуру;

- развивать общетрудовые навыки и умения работы с простой кулинарной техникой (электроплиты, бытовые приборы, кулинарные инструменты);

- развивать творческие способности обучающихся;

- развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;

- развивать память, внимание, эстетический вкус.

***Воспитательные:***

- формировать общую культуру личности;

- формировать творческий подход к своей работе и самостоятельности;

- воспитывать трудолюбие, уважение к людям труда.

***Организационно-педагогические условия***

|  |  |
| --- | --- |
| Общий срок реализации исходной программы (количество лет) | 1 год обучения |
| Возраст обучающихся | 13-17 лет |
| Количество обучающихся в группе  | 10-15 |
| Количество часов в неделю | 4 часа |
| Общее количество часов в год | 168 |

***Планируемые результаты***

**Образовательные результаты**

Обучающиеся сформируют знания, умения и навыки приготовления простых блюд, мучных и кондитерских изделий с учетом принципов здорового питания.

**Предметные результаты**

**•** освоят ассортимент, качественную и товароведную характеристику различных видов продуктов;

• освоят щадящие кулинарные технологии обработки продуктов;

• сформируют знания, навыки и умения здоровьесберегающей технологии приготовления блюд и мучных, кондитерских изделий;

• освоят способы сервировки и варианты оформления и подачи блюд, температуры подачи; правил хранения готовых блюд;

• освоят виды бытового оборудования и инвентаря, используемые при щадящей обработке продуктов; правила их безопасного использования.

**Компетентностные результаты**

обучающиеся приобретут:

***•*** способность использовать различные направления здоровьесберегающей традиционной и современной кулинарии для приготовления блюд и кондитерских изделий;

***•*** способность применять принципы здорового питания для приготовления блюд и фито-напитков из дикоросов ХМАО;

***•*** способность работать в группах;

***•*** способность проектирования кулинарного сопровождения фестивалей.

***Формы проведения аттестации***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  | **название модуля** | ***форма проведения аттестации*** |
| 1 | Правильное питание. Первые шаги | Конкурс «Витаминная мозаика» |
| 2 | Фестиваль здорового питания | Фестиваль здорового питания |

***В процессе освоения программы применяются виды заданий:***

* *тренировочные***,** в которых предлагается работа по образцу, с иллюстрацией, дополнительной конкретизацией. Они используются с целью довести до стандартного уровня знания, умения, навыки;
* *частично – поисковые***,** где обучающиеся должны самостоятельно выбрать тот или иной известный им способ создания или обработки изображения.
* *творческие*, для которых характерна новизна формулировки, которую обучающийся должен осмыслить, самостоятельно определить связь между неизвестным и арсеналом своих знаний и найти нужный способ;
* игровые;
* упражнения с элементами тренинга;
* тестирование;
* проектирование.

**Содержательно-тематическая структура программы**

***Программа состоит из двух модулей***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование модуля программы** | **Всего часов** |
| 1 | Правильное питание. Первые шаги | 68 |
| 2 | Фестиваль здорового питания | 100 |
|  | **ИТОГО** | **168** |

***1. Модуль «*Правильное питание. Первые шаги*» - 68 часов***

***Цель:*** формирование культуры здорового питания обучающихся в приготовлении блюд из овощей, грибов и напитков.

***Задачи:***

***Обучающие****:*

- освоить ассортимент, качественную характеристику овощей и грибов, способы обработки и нарезки;

- познакомиться с классификацией и значением витаминов в питании человека;

- освоить способы витаминизации блюд;

- познакомиться с разнообразием дикоросов ХМАО, их качественным составом;

- приобрести умения приготовления витаминных салатов и напитков;

***Развивающие:***

- развивать здоровьесберегающую кулинарную культуру;

- развивать общетрудовые навыки и умения работы с техникой (электроплиты, бытовые приборы, кулинарные инструменты);

- развивать творческие способности обучающихся;

- развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;

- развивать память, внимание, эстетический вкус.

***Воспитательные:***

- формировать общую культуру личности;

- формировать творческий подход к своей работе и самостоятельности;

воспитывать трудолюбие, уважение к людям труда.

***Планируемые результаты***: обучающиеся получат представление о начальных кулинарных навыках приготовления блюд из овощей и грибов с соблюдением здоровьесберегающих технологий; освоят способы витаминизации блюд; смогут самостоятельно готовить витаминные салаты и напитки.

***Учебно-тематический план***

|  |
| --- |
| ***Модуль 1. «*Правильное питание. Первые шаги*»*** |
| ***№п\п*** | ***Раздел*** | ***теория*** | ***практика*** | ***итого*** |
| 1. 1.
 | Вводное занятие | 1 | 3 | **4** |
| 1. 2.
 | Овощи и грибы | 5 | 15 | **20** |
| 1. 4
 | Приготовление салатов | 2 | 6 | **8** |
| 1. 5
 | Приготовление и оформление полезных блюд из традиционных видов овощей и грибов | 6 | 18 | **24** |
| 1. 6
 | Витаминизированные напитки | 1 | 3 | **4** |
| 1. 7
 | Санитария и гигиена питания | 1 | 3 | **4** |
| 1. 6
 | Итоговое занятие | 1 | 3 | **4** |
| **ИТОГО** | **17** | **51** | **68** |

***Содержание модуля***

**Вводное занятие**

***Теория***: Правила внутреннего распорядка.

***Практика***: Инструктаж по санитарии и гигиене, технике безопасности Инструктаж по организации рабочего места

**Овощи и грибы**

***Теория:*** Традиционные овощи, грибы и фрукты. Пищевая ценность, ассортимент, товароведная характеристика, обработка, нарезка, правила хранения, способы минимизации отходов.Популярные приправы и пряности. Качественная характеристика. Значение в питании.

***Практика***: Приготовление печенья «лакомка». Приготовление картофельных палочек с кунжутом. Приготовление бутербродов с творожно-укропной массой. Приготовление икры грибной. Подготовка овощей, грибов и фруктов к хранению (заморозка).

**Приготовление салатов**

***Теория:*** Рецептуры, технология приготовления, оформление и отпуск, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения салатов. Витамины. Значение в питании. Приготовление витаминных салатов из овощей и фруктов.

***Практика:*** Приготовление салата фруктового с йогуртом. Приготовление салата из курицы с овощами.

***Приготовление и оформление полезных блюд из традиционных видов овощей и грибов***

***Теория:*** Блюда и гарниры из овощей и грибов: рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж. Блюда и гарниры из овощей и грибов: рецептуры, технология приготовления, оформление и подача, сервировка, требования к качеству, условия и сроки хранения, бракераж. Технологическое оборудование для обработки овощей.

***Практика:*** Приготовление рагу из сезонных овощей. Приготовление печенья морковного. Приготовление запеканки из цветной капусты с сыром. Приготовление картофеля фаршированного овощам и сыром. Приготовление капусты тушеной с перцем сладким.Приготовление свекольника.

**Витаминизарованные напитки**

***Теория:*** Ассортимент продуктов для витаминизированных напитков.

Приготовление кислородных коктейлей на основе вытяжек из дикоросов ХМАО

***Практика*:** Приготовление хвойного коктейля. Приготовление напитка «Иммунита»

**Санитария и гигиена питания**

***Теория:*** Санитарные требования к бытовому оборудованию, инвентарю, приготовлению блюд из овощей, грибов, фруктов, готовой продукции.

***Практика:*** Приготовление зраз с грибами.

**Итоговое занятие Конкурс «Витаминная мозаика»**

***Теория:*** Подготовка презентации итальянского блюда.

***Практика***: Приготовление и презентация витаминных блюд.

***2. Модуль «Фестиваль здорового питания» - 100 часов***

***Цель:*** освоить навыки и умения приготовление блюд из круп, мяса, рыбы и птицы с учетом экологических, здоровьесберегающих технологий.

***Задачи:***

***Обучающие****:*

- освоить ассортимент, качественную характеристику круп, мяса, рыбы и птицы, способы обработки и нарезки;

- познакомиться с влиянием условий приема пищи на ее усвоение организмом человека ;

- освоить правила гигены и санитарии, которые должны соблюдать кулинары в процессе приготовления и правила здорового питания при приеме пищи;

- познакомиться с аюрведической кулинарией.

***Развивающие:***

- развивать здоровьесберегающую кулинарную культуру;

- развивать творческие способности обучающихся;

- развивать коммуникативные навыки детей, умение взаимодействовать со сверстниками в процессе решения проблемы;

- развивать память, внимание, эстетический вкус.

***Воспитательные:***

- формировать общую культуру личности;

- формировать творческий подход к своей работе и самостоятельности;

- воспитывать трудолюбие, уважение к людям труда.

***Планируемые результаты***: обучающиеся получат представление о начальных кулинарных навыках приготовления блюд из круп, мяса, птицы и рыбы с соблюдением здоровьесберегающих технологий; освоят правила приема пищи; смогут самостоятельно готовить вегетарианские блюда различных направлений здоровьесберегающей кулинарии.

***Учебно-тематический план***

|  |
| --- |
| ***Модуль 2. «*Фестиваль здорового питания*»*** |
| ***№п\п*** | ***Раздел*** | ***теория*** | ***практика*** | ***итого*** |
| 1. 1.
 | Крупы и наше здоровье | 4 | 12 | **16** |
| 1. 2.
 | Мясо. Птица. Рыба. Вред или польза? | 9 | 27 | **36** |
| 1. 4
 | Влияние условий приема пищи на ее усвоение организмом. | 2 | 6 | **8** |
| 1. 7
 | Фестиваль правильного питания» | 5 | 15 | **20** |
| 1. 6
 | Социальный проект «Территория детства» | 5 | 15 | **20** |
| **ИТОГО** | **25** | **75** | **100** |

**Крупы и наше здоровье**

***Теория:*** Значение круп в питании человека. Ассортимент и товароведная характеристика круп***.*** Полезные каши. Пшенная каша с тыквой, гурьевская каша. Приготовление блюд из круп.

***Практика:*** Приготовление гурьевской каши. Приготовление запеканки рисовой с творогом и фруктами. Блюда из овсяной каши. Приготовление овсяного печенья.

***Мясо. Птица. Рыба. Вред или польза?***

***Теория:*** Значение в питании блюд из рыбы. Мяса и птицы. Возникновение и предупреждение заболеваний, связанных с избыточным или недостаточным употреблением животных продуктов питания. Приготовление блюд из мяса, рыбы и птицы.

***Практика:*** Приготовление паровых котлет из мяса. Приготовление котлет «пожарских». Приготовление супа-пюре из птицы. Приготовление печеночных оладий. Приготовление мяса по-французски. Приготовление птицы запеченной с овощами. приготовление котлет из щуки. Приготовление тельного. Приготовление рыбы по-русски. Приготовление рыбы «кляр».

 **Фестиваль правильного питания**

***Теория:*** Подготовка мастер-классов: выбор тематики. Разработка плана проведения, подготовка технологических карт и приготовление основных блюд для мастер-классов. Мастер-класс по традиционным аюрведическим блюдам. Мастер-классы «Выпечка с заботой о здоровье»

***Практика:*** Приготовление блюд и мучных изделий с применением здоровьесберегающих технологий.

**Социальный проект «Территория детства»**

***Теория:*** Смузи. Шоколадное фондю. Технология приготовления. Подача. Блинные роллы. Подготовка буклета «Зеленые» блюда».

***Практика:*** Приготовление смузи из замороженных ягод. Приготовление шоколадного фондю из мандаринов и апельсинов. Приготовление фондю из мандаринов и апельсинов. Приготовление и презентация любимого «зеленого» блюда.

***Методическое обеспечение программы***

***Формы и методы обучения*** определены в соответствии с возрастными особенностями обучающихся, продолжительностью проектов, индивидуальными, групповыми или коллективными видами деятельности, материальным оснащением образовательной организации для проведения практических работ. Программой предусмотрено использование современных образовательных **технологий** личностно-ориентированного проектные, ИКТ, здоровьесберегающие технологии. В связи с этим особое место в программе занимают следующие **образовательные форматы**:

* лекции и презентации;
* беседы;
* практическая работа;
* игры, способные поднять творческую активность, пробудить фантазию и развить собранность внимания, развить навыки коллективной слаженной работы;
* дискуссионные методы работы, круглые столы, мозговой штурм;
* упражнения на взаимодействие в группах, построенных на моделях жизненных ситуаций общения;
* конкурсы;
* тематические викторины;
* демонстрация презентаций с последующим обсуждением;
* итоговые занятия.

**Учебно-методическое обеспечение**

***Дидактический материал***

1. Нормативно-правовые основы деятельности.
2. Технологические карты:
3. Технология приготовления первых блюд.
4. Технология приготовления вторых блюд.
5. Технология приготовления холодных закусок.
6. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий.

***Учебно-методические комплексы***

1. УМК по теме: «Овощи»
2. УМК по теме: «Рыба»
3. УМК по теме: «Мясо»
4. УМК по теме: «Физиология питания»
5. УМК по теме: «Вегетарианская кухня »

***Техническая платформа*** реализации программы предполагает следующее оборудование:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование оборудования** | **Кол-во** |
|  | Миксер  | 1 |
|  | Плита электрическая | 1 |

**Список литературы для педагога**:

1.Соковая И.И. Основы здорового образа жизни, Москва, Академия,2014

2.Берков Б.В. Приемы и банкеты. Ростов-на-Дону, Феникс,2012

3.Старостина Л.Г. Сервировка и этикет. Минск, Харвест,2014

4.Лагутина Л.А. Русская кухня от заедок до закусок, Ростов-на-Дону, Феникс, 2013

6.Ермолаева Е.В. Запеканки, Челябинск, Аркаим, 2013

7.Черепанова О.С. Рулеты, Челябинск, Аркаим, 2013

9.Шальникова В.И. Русская Кухня, Челябинск, Аркаим, 2014

10.Гимерова И.Д. Большая поваренная книга, Москва, Эксмо, 2014

11.Узун О.М. На скорую руку, Москва, Олма Медиа групп, 2012

13.Егорова С. Ключ к здоровью, красоте и успеху, Москва, Ридерс Дайжест, 2012

14.Блейз А.И. Гурман, Москва, Крон-пресс, 2016

15.Шацкая Л.П. Торты, пирожные, Москва, Локид, 2014

16.Носенко Т.И. Холодные блюда на любой вкус, Москва, АСТ-Пресс, 2012

17. Гюнтер Линде, Хаинц Кноблох. Кругосветное путешествие по кухням мира, Москва, Паблисити, 2015

18. Зеленина О.К. Вегетарианская кухня, Москва, Радуга, 2017

19.Калугина Л.А. Готовим на пару, Самара, ООО «Оникс», 2014

**Список литературы для учащихся**:

1.Ройтенберг И.Г. Ждем гостей. Челябинск, Аркаим, 2014

2.Радина Т.Н. Праздничные салаты и закуски, Москва, Эксмо, 2011

3.Мусин А.Д. Салаты и закуски, Москва, Эксмо, 2013

4.Ларрар Т.У. Коктейли и К, Челябинск, Аркаим, 2015

5.Зеленина О.К. Вегетарианская кухня, Москва, Радуга, 2017

6..Калугина Л.А. Готовим на пару, Самара, ООО»Оникс», 2014

**Интернет ресурсы**

[**https://www.edimdoma.ru/**](https://www.edimdoma.ru/)

[**http://www.studfiles.ru/preview/6064568/page:3/**](http://www.studfiles.ru/preview/6064568/page%3A3/)

[**http://www.gotovimdetkam.com/**](http://www.gotovimdetkam.com/)

[**http://www.povarenok.ru/**](http://www.povarenok.ru/)

[**http://pirozochki.com/katalog-kulinarnyh-sajtov**](http://pirozochki.com/katalog-kulinarnyh-sajtov)

**Нормы**

**оснащения детей средствами обучения при проведении обучения по образовательной программе и интенсивность их использования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Средство обучения (допускается подробная характеристика)** | **Количество** **единиц на группу** | **Степень использования****(в %****от продолжительности программы)** |
| Плита электрическая  | 1 | 40 |
| миксер | 1 | 10 |