

**Материально- техническое обеспечение кабинета технологии –  
обслуживающий труд**

№	Наименование объектов и средств материально- технического обеспечения	Количество
1	2	3
	<b>1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</b>	
1	<p><b>УМК:</b></p> <p>Технология: программы начального и основного общего образования / М. В. Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Сеница и др.- М: Вентана – Граф, 2010г</p> <p>Технология: программа: 5-8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. – М.: Вентана – Граф, 2014</p> <p>Учебник__Технология. Технологии ведения дома: <b>5 класс:</b> учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н. В. Сеница,В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-граф, 2015</p> <p>Учебник__Технология. Технологии ведения дома: <b>6 класс:</b> учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н. В. Сеница,В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-граф, 2015</p> <p>Учебник__Технология. Технологии ведения дома: <b>7 класс:</b> учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н. В. Сеница,В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-граф, 2015</p> <p>Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных школ (под ред. В. Д. Симоненко.)</p> <p>Технология. Учебник для учащихся 9 класса общеобразовательных школ (под ред. В. Д. Симоненко.)</p> <p>2 3 4</p> <p>Метод проектов в технологическом образовании школьников.</p> <p>Технология. Сборник проектов 5 – 7 классы Нижний Новгород, НИРО 2010г Технология 7 класс. Сборник проектов. М. И. Гуревич, Д. Питт, И. Л. Петрова Нижний Новгород, НИРО 2010г</p> <p>Как помочь учителю в освоении ФГОС. М. М. Поташник, М. В. Левит . Пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. Москва : Педагогическое общество России , 2014г</p>	
<b>2. Печатные пособия</b>		

5	<p>Таблицы по теме: <b>Кулинария</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Первичная обработка продуктов</li> <li>2. Форма нарезки продуктов</li> <li>3. Приемы тепловой обработки продуктов</li> <li>4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов</li> <li>5. Схема приготовления мясного бульона</li> <li>6. Схема приготовления заправочного супа</li> <li>7. Схема приготовления мясных котлет</li> <li>8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы</li> <li>9. Схема приготовления сырников</li> <li>10. Схема приготовления омлета</li> <li>11. Схема приготовления каши</li> <li>12. Схема приготовления дрожжевого теста</li> <li>13. Схема приготовления песочного теста</li> <li>14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.</li> <li>15. Схема приготовления винегрета</li> <li>16. Организация рабочего места и правила техники безопасности</li> <li>17. Хранение продуктов</li> <li>18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества</li> <li>19. Столовая посуда</li> <li>20. Правила поведения за столом</li> </ol>	
6	<p>Таблицы по теме: <b>Рукоделие</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вязание крючком. Общие сведения</li> <li>2. Вязание крючком. Приемы вязания</li> <li>3. Вязание крючком. Условные обозначения. Часть 1</li> <li>4. Вязание крючком. Условные обозначения. Часть 2</li> <li>5. Вязание спицами. Общие сведения</li> <li>6. Вязание спицами. Условные обозначения. Часть 1</li> <li>7. Вязание спицами. Условные обозначения. Часть 2</li> </ol>	
7	<p>Таблицы по теме: <b>Технология изготовления швейных изделий</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация ручных стежков и строе</li> <li>2. Классификация машинных швов</li> <li>3. Классификация краевых швов</li> <li>4. Классификация отделочных швов</li> <li>5. Технология изготовления фартука</li> <li>6. Технология обработки накладных карманов</li> <li>7. Технология обработки юбки</li> <li>8. Технология обработки вытачек</li> <li>9. Технология обработки кокеток</li> <li>10. Технология обработки горловины и пройм</li> <li>11. Технология обработки застежек</li> <li>12. Технология обработки воротников</li> <li>13. Технология обработки прорезных карманов</li> <li>14. Технология обработки низа рукавов</li> </ol>	
8	<p>Таблицы по теме: <b>Технология обработки ткани. Материаловедение</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация текстильных волокон</li> </ol>	

	<p>2.Натуральные растительные волокна  3.Натуральные животные волокна  4.Прядение  5.Виды пряжи  6.Текстильные переплетения  7.Символы по уходу за одеждой</p>	
9	<p>Таблицы по теме: <b>Технология обработки ткани. Материаловедение</b>  1.Классификация текстильных волокон  2.Натуральные растительные волокна  3.Натуральные животные волокна  4.Прядение  5.Виды пряжи  6.Текстильные переплетения  7.Символы по уходу за одеждой</p>	
9	<p>Таблицы по теме: <b>Технология обработки ткани. Машиноведение.</b>  1.Универсальная машина бытового назначения  2.Регулировки и уход за швейной машиной  3.Краеобметочная машина 51 класса ПМЗ  4.Утюг бытовой электрический  5.Электробезопасность  6.Техника безопасности при ручных и машинных работах</p>	
<b>3. Технические средства обучения (ТСО)</b>		
10	Диапроектор	
11	Компьютер	
12	Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления таблиц и репродукций.	
13	Экран	
14	МФУ	
15	Колонки	
16	Документ камера	
17	Сетевой фильтр	
<b>4. Лабораторно –технологическое оборудование</b>		
18	Коллекции по волокнам и тканям	
19	Доски гладильные 2 шт	
20	Утюг с пароувлажнителем 2 шт	
21	Отпапиватель	
22	Манекен женский	
23	швейные машины «Janome»(12шт)	
24	Оверлог «Janome»(1 шт)	
25	Коверлог «Pfaff» 1 шт	
26	Шпули пластиковые	
27	Ножницы универсальные	
28	Ножницы закройные	
29	Зеркало для примерок	
30	Аптечка первой помощи	

31	Ширма примерочная	
32	Электроплита сдуховкой	
33	Вытяжка	
34	Холодильник	
35	Микроволновая печь	
36	Миксер	
37	Блендер	
38	Мясорубка электрическая	
39	Чайник электрический	
40	Весы настольные кухонные	
41	Комплект столовых приборов	
42	Комплекты чайной посуды	
43	Наборы кухонной посуды	
44	Набор кухонных ножей	
45	Набор разделочных досок	
46	Набор кухонной посуды	
47	Стакан мерный для сыпучих продуктов	
48	Терки	
49	Комплект формочек для теста	
<b>5. Учебно-практическое оборудование</b>		
50	Ученические двухместные столы с комплектом стульев.	
51	Стол учительский с тумбой.	
52	Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов	
53	Стенд пробковый	
54	Кабина примерочная	
55	Стол раскройный	
56	Мебель кухонная	
57	Стол обеденные	
58	Табуреты кухонные	