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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование объектов и средств материально- технического обеспечения** | **Количество** |
| **1** | **2** | **3** |
|  | 1. **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)**
 |  |
| 1234 | **УМК:**Технология: программы начального и основного общего образования / М. В. Хохлова, П. С. Самородский, Н. В. Синица и др.- М: Вентана – Граф, 2010гТехнология: программа: 5-8 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. – М.: Вентана – Граф, 2014Учебник\_\_**\_**Технология. Технологии ведения дома: **5 класс**: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н. В. Синица,В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-граф, 2015Учебник\_\_**\_**Технология. Технологии ведения дома: **6 класс**: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н. В. Синица,В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-граф, 2015Учебник\_\_**\_**Технология. Технологии ведения дома: 7 **класс**: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/Н. В. Синица,В. Д. Симоненко.- М.: Вентана-граф, 2015Технология. Учебник для учащихся 8 класса общеобразовательных школ (под ред. В. Д. Симоненко.)Технология. Учебник для учащихся 9 класса общеобразовательных школ (под ред. В. Д. Симоненко.)Метод проектов в технологическом образовании школьников.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 2010гКак помочь учителю в освоении ФГОС. М. М. Поташник, М. В. Левит . Пособие для учителей, руководителей школ и органов образования. Москва : Педагогическое общество России , 2014г |  |
| 1. **Печатные пособия**
 |
| 567899 | Таблицы по теме: ***Кулинария***1. Первичная обработка продуктов
2. Форма нарезки продуктов
3. Приемы тепловой обработки продуктов
4. Соотношение меры и массы некоторых продуктов
5. Схема приготовления мясного бульона
6. Схема приготовления заправочного супа
7. Схема приготовления мясных котлет
8. Схема приготовления отварной и жареной рыбы
9. Схема приготовления сырников
10. Схема приготовления омлета
11. Схема приготовления каши
12. Схема приготовления дрожжевого теста
13. Схема приготовления песочного теста
14. Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий.
15. Схема приготовления винегрета
16. Организация рабочего места и правила техники безопасности
17. Хранение продуктов
18. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества
19. Столовая посуда
20. Правила поведения за столом

Таблицы по теме: ***Рукоделие***1.Вязание крючком. Общие сведения2. Вязание крючком. Приемы вязания3. Вязание крючком. Условные обозначения. Часть 14. Вязание крючком. Условные обозначения. Часть 25.Вязание спицами. Общие сведения6. Вязание спицами. Условные обозначения. Часть 17. Вязание спицами. Условные обозначения. Часть 2Таблицы по теме: ***Технология изготовления швейных изделий***1. Классификация ручных стежков и строе2.Классификация машинных швов3.Классификация краевых швов4.Классификация отделочных швов5.Технология изготовления фартука6. Технология обработки накладных карманов7. Технология обработки юбки8. Технология обработки вытачек9. Технология обработки кокеток10. Технология обработки горловины и пройм11. Технология обработки застежек12. Технология обработки воротников13. Технология обработки прорезных карманов14. Технология обработки низа рукавовТаблицы по теме: ***Технология обработки ткани. Материаловедение***1.Классификация текстильных волокон2.Натуральные растительные волокна3.Натуральные животные волокна4.Прядение5.Виды пряжи6.Текстильные переплетения7.Символы по уходу за одеждойТаблицы по теме: ***Технология обработки ткани. Материаловедение***1.Классификация текстильных волокон2.Натуральные растительные волокна3.Натуральные животные волокна4.Прядение5.Виды пряжи6.Текстильные переплетения7.Символы по уходу за одеждойТаблицы по теме: ***Технология обработки ткани. Машиноведение.***1.Универсальная машина бытового назначения2.Регулировки и уход за швейной машиной3.Краеобметочная машина 51 класса ПМЗ4.Утюг бытовой электрический5.Электробезопасность6.Техника безопасности при ручных и машинных работах |  |
|  | **3. Технические средства обучения (ТСО)** |  |
| 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 |  |
| **4. Лабораторно –технологическое оборудование** |
| 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 |  |
| **5. Учебно-практическое оборудование** |
| 50 | Ученические двухместные столы с комплектом стульев. |  |
| 51 | Стол учительский с тумбой. |  |
| 52 | Шкафы для хранения учебников, дидактических материлов |  |
| 53 | Стенд пробковый |  |
| 54 | Кабина примерочная |  |
| 55 | Стол раскройный |  |
| 56 | Мебель кухонная |  |
| 57 | Столы обеденные |  |
| 58 | Табуреты кухонные |  |
|  |  |  |