**Материально-техническое оснащение кабинета №33 «Технология»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | per номер | количество |
| 1 | Парта ученическая |  | 12 |
| 2 | Стул ученический |  | 25 |
| 3 | Стол учительский |  | 1 |
| 4 | Стул мягкий |  | 2 |
| 5 | Аптечка |  | 1 |
| **Обработка текстильных материалов** |
| 6 | Машина швейная (оверлок) |  | 2 |
| 7 | Машина швейная | 100600060 | 1 |
| 8 | Машина швейная | 100600061 | 1 |
| 9 | Машина швейная | 100600062 | 1 |
| 10 | Машина швейная | 100600063 | 1 |
| 11 | Машина швейная | 100600064 | 1 |
| 12 | Машина швейная | 100600065 | 1 |
| 13 | Ножницы |  | 10 |
| 14 | Ножницы раскройные |  | 2 |
| 15 | Игольницы |  | 10 |
| 16 | Линейки чертёжные |  | 3 |
| 17 | Угольники чертёжные |  | 3 |
| 18 | Пяльцы |  | 10 |
| 19 | Сантиметровая лента |  | 6 |
| 20 | Шпульки |  | 10 |
| 21 | Пособие динамическое для моделирования швейных изделий |  | 13 |
| 22 | Коврик резиновый |  | 2 |
| 23 | Доска гладильная |  | 1 |
| 24 | Манекен РР48 |  | 1 |
| 25 | Зеркало 3-х створчатое |  | 1 |
| 26 | Клеевой пистолет |  | 1 |
| 27 | Утюг |  | 2 |
| **Коллекция волокон** |
| 1 | Холопок и продукты его переработки |  | 1 |
| 2 | Лен и продукты его переработки |  | 1 |
| 3 | Шерсть |  | 1 |
| 4 | Шёлк |  | 1 |
| 5 | Нитки и изделия из них |  | 1 |
| 6 | Промышленные образцы тканей |  | 1 |
| 7 | Волокна химического происхождения |  | 1 |
| 8 | Хлопок |  |  |
| Наглядные пособия «Технология обработки швейных изделий» |
| 1 | Приспособления к швейной машине |  |  |
| 2 | Регуляторы строчки |  |  |
| 3 | Регуляторы натяжения нити |  |  |
| 4 | Схема смазки |  |  |
| 5 | Детали и механизмы швейных машин |  |  |
| **Кулинария** |
| 1 | Кухонныйгарнитур |  | 2 |
| **2** | Проточныйводонагреватель | бн | 1 |
| 3 | Духовой шкаф |  | 1 |
| 4 | Плитатрёхкомфорочная |  | 1 |
| 5 | Оверлок 51-а |  | 1 |
| 6 | Пароварка |  | 1 |
| 7 | Доскаразделочная |  | 3 |
| 8 | Чайный сервиз |  | 1 |
| 9 | Вафельницы |  | 2 |
| 10 | Таз |  | 1 |
| 11 | Вилки  |  | 20 |
| 12 | Ложки столовые |  | 15 |
| 13 | Ложки чайные |  | 10 |
| 14 | Ножи |  | 16 |
| 15 | Тарелка суповая |  | 9 |
| 16 | Блюдце |  | 7 |
| 18 | Кастрюли |  | 4 |
| 19 | Посуда |  | 58 |
| 20 | Кружка чайная |  | 20 |
| 21 | Разносы |  | 3 |
| 22 | Терки |  | 4 |
| 23 | Чашка большая |  | 3 |
| 24 | Ножницы кухонные |  | 1 |
| 25 | Венчик |  | 4 |
| 26 | Половник |  | 2 |
| 27 | Шумовка  |  | 3 |
| 28 | Ключ для консервов |  | 1 |
| 29 | Картофелемялка |  | 2 |
| 30 | Тостер |  | 1 |
| 31 | Чайник |  | 2 |
| 32 | Сковорода |  | 3 |
| 33 | Блинница |  | 1 |
| 34 | Дуршлаг |  | 1 |
| **Наглядные пособия «Кулинария»** |
| 1 | Рыбные полуфабрикаты. Мясные полуфабрикаты |  | 1 |
| 2 | Сервировка стола |  | 1 |
| 3 | Приготовление блюд из круп. Приготовление блюд из молочных продуктов |  | 1 |
| 4 | Сладкие блюда. Техника безопасности |  | 1 |
| 5 | Сладкие блюда. Холодные блюда |  | 1 |
| 6 | Приготовление блюд из молочных продуктов. Санитарно- гигиенические правила |  | 1 |
| 7 | Напитки. Приготовление изделий из теста |  | 1 |
| 8 | Первичная обработка овощей. Приемы работы ножом и приспособлениями |  | 1 |
| 9 | Консервирование. Пищевые вещества |  | 1 |
| 10 | Правила пользования столовыми приборами |  | 1 |
| 11 | Классификация блюд |  | 1 |
| 12 | Пищевые вещества. Блюда из чёрствого хлеба |  | 1 |
| 13 | Приготовления бутербродов Приготовление блюд из яиц |  | 1 |
| 14 | Техника безопасности |  | 1 |
| 15 | Сервировка праздничного стола |  | 1 |
| 16 | Напитки. Приготовление горячих напитков |  | 1 |
| 17 | Сервировка стола |  | 1 |
| 18 | Сладкие блюда. Приготовление киселя |  | 1 |
| 19 | Приготовление изделий из теста |  | 1 |