

Комплект учебного и учебно-наглядного оборудования для кабинета технологии

№/№	Наименование оборудования	штук	Кол-во	класс
	Постоянное оборудование кабинета			
1	Стол учительский	шт.	1	
2	Стул учительский	шт.	1	
3	Стол ученический	шт.	11	5-11
4	Стул ученический	шт.	22	5-11
5	Шторы оконные	шт.	4	
6	Стеллаж книжный	шт.	1	
7	шкаф плательный	шт.	1	
8	Гладильная доска	шт.	1	5 - 9
9	Доска	шт.	1	5 - 11
	Кулинария			
1	Электродуховка	шт.	2	5 - 8
2	Холодильник	шт.	1	5 - 8
3	чайник электрический	шт.	1	5 - 8
4	раковина	шт.	1	
5	Кухонный гарнитур	шт.	1	5 - 8
6	обеденная группа	шт.	1	5 - 8
	посуда			
1	Миска эмалированная	шт.	4	5 - 8
2	Толкушки	шт.	3	5 - 8
3	Скалки	шт.	2	5 - 8
4	Сковорода алюминиевая (маленькая)	шт.	2	5 - 8
5	Сковорода (тефлон)	шт.	1	5 - 8
6	Сушилка	шт.	1	5 - 8
7	Кухонный нож (разделочный)	шт.	5	5 - 8
8	ножи (маленькие)	шт.	12	5 - 8
9	Разделочная доска	шт.	3	5 - 8
10	Ложка столовая (нержавейка)	шт.	19	5 - 8
11	Тарелка маленькая	шт.	20	5 - 8
12	Тарелка полупорционная	шт.	15	5 - 8
13	Тарелка порционная	шт.	15	5 - 8
14	Салатница (большая)	шт.	3	5 - 8
15	Салатница (маленькая)	шт.	2	5 - 8
16	Миска (чашка) пластмассовая	шт.	2	5 - 8

17	Пиала	шт.	3	5 - 8
18	Дуршлаг (пластмассовый)	шт.	1	5 - 8
19	Клеёнка	шт.	1	5 - 8
20	Блюдца	шт.	15	5 - 8
21	Ваза стеклянная (конфетная)	шт.	2	5 - 8
22	Вилка (нержавейка)	шт.	12	5 - 8
23	Кострюля	шт.	3	5 - 8
24	Тёрка	шт.	1	5 - 8
25	Сервис столовый	шт.	2	5 - 8
26	Набор столовых приборов	шт.	1	5 - 8
27	Чаша квадратная	шт.	2	5 - 8
28	Набор чайных ложек	шт.	18	5 - 8
29	Набор сухарниц	шт.	3	5 - 8
30	Половник	шт.	1	5 - 8
31	Шумовка	шт.	1	5 - 8
32	Лопатка	шт.	1	5 - 8
33	Набор для специй	шт.	3	5 - 8
34	Набор чайный	шт.	1	5 - 8
35	Кувшин молочник	шт.	1	5 - 8
36	Конфетница с ручкой	шт.	1	5 - 8
37	Ваза для фруктов	шт.	2	5 - 8
38	стаканы	шт.	20	5 - 8
	материаловедение			
1	Швейная машина электрическая «Astral»	шт.	8	5 - 8
2	Швейная машина электрическая «Brother»	шт.	1	5 - 8
3	Утюг паровой	шт.	1	5 - 8
4	Гладильная доска	шт.	1	5 - 8
5	манекен	шт.	1	5 - 8
6	Сантиметровые ленты	шт.	5	5 - 8
7	Ножницы портновские	шт.	1	5 - 8
8	Ножницы большие фигурные	шт.	1	5 - 8
9	Ножницы маленькие	шт.	4	5 - 8
10	Треугольники	шт.	2	5 - 8
11	Транспортир	шт.	1	5 - 8
	Таблицы:			
	кулинария			
1	Первичная обработка продуктов	шт.	1	5

2	Форма нарезки продуктов	шт.	1	5
3	Приёмы тепловой обработки продуктов	шт.	1	5 - 6
4	Соотношение меры и массы некоторых продуктов	шт.	1	6
5	Схема приготовления мясного бульёна	шт.	1	6
6	Схема приготовления заправочного супа	шт.	1	7
7	Схема приготовления мясных котлет	шт.	1	7
8	Схема приготовления сырников	шт.	1	5
9	Схема приготовления омлета	шт.	1	5
10	Схема приготовления каши	шт.	1	5
11	Схема приготовления дрожжевого теста	шт.	1	7
12	Схема приготовления отварной и жареной рыбы	шт.	1	6
13	Схема приготовления песочного теста	шт.	1	7
14	Схема приготовления жидкого теста	шт.	1	6
15	Схема приготовления винегрета	шт.	1	5
16	Организация рабочего места и техника безопасности	шт.	1	5 - 9
17	Хранение продуктов	шт.	1	6
18	Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.	шт.	1	6
19	Столовая посуда	шт.	1	5
20	Правила поведения за столом	шт.	1	5
	обработка ткани			
1	Классификация ручных стежков и строчек	шт.	1	5
2	Классификация машинных швов.	шт.	1	6
3	Классификация краевых швов	шт.	1	6
4	Классификация отделочных швов	шт.	1	6
5	Технология изготовления фартука	шт.	1	5
6	Технология обработки накладных карманов	шт.	1	6
7	Технология обработки юбки.	шт.	1	7
8	Технология обработки вытачек.	шт.	1	7
9	Технология обработки кокеток	шт.	1	7
10	Технология обработки горловины и пройм.	шт.	1	6
11	Технология обработки застёжек.	шт.	1	7
12	Технология обработки воротников.	шт.	1	6
13	Технология обработки прорезных карманов.	шт.	1	8
14	Технология обработки низа рукавов.	шт.	1	7
	рукоделие			
1	Вязание крючком. Общие сведения.	шт.	1	6

2	Вязание крючком. Приёмы вязания.	шт.	1	6
3	Вязание крючком. Условные обозначения 1 часть.	шт.	1	6
4	Вязание крючком. Условные обозначения 2 часть.	шт.	1	6
5	Вязание спицами. Общие сведения.	шт.	1	7
6	Вязание спицами. Условные обозначения 1 часть.	шт.	1	7
7	Вязание спицами. Условные обозначения 2 часть.	шт.	1	7