

Кухня в мастерской

	Доска классная на стойке	1	
	Шкаф сушилка навесной	2	
	Шкаф навесной	2	
	Стол разделочный	3	
	Стол с мойкой	2	
	Стол для приготовления	2	
	Стол для сервировки	5	
	Табуреты	20	
	Резиновый коврик	3	

Перечень учебного оборудования

№ п/п	Наименование	Кол-во	примечание
Швейная мастерская			
1101040418	Оверлог « »	1	новый
1101060364	Оверлок пр. Китай	1	новый
138031	Машина шв. ручная	3	старые
138029			
138028			
01380084	Машины шв. ножная	4	старые
1101040002			
11010400031			
11010400032			
1101040107	Машины шв. электрические	8	новые
1101040419			
1101060345			
11010603452			
1101060359			
1101060360			
1101060361			
1101060362			
1101060365	Утюг	1	старый
	Утюг	1	новый
	<i>Дюпонт Леново</i>	1	
	Медиа проектор	1	
	Принтер сканер кабир	1	

№ п/п	Наименование имущества	Кол-во	Примечания
Мастерская для девочек коллекции волокон			
5 класс			
1	Лен	4	
2	Хлопок	2	
6 класс			
1	Шерсть	4	
2	Шелк	6	
7 класс			
1	Искусственные волокна	5	
Кухня в мастерской посуда			
1	Стаканы	19 + 25	
2	Салатник	8 + 1	
3	Блюдца	5	
4	Тарелки разные	41	
5	Набор для специй	4	
6	Кастрюли разные	11	
7	Кастрюля для воды	1	
8	Миски эмалированные	11	
9	Дуршлаг	2	
10	Терки	3 + 1	
11	Ложки столовые	24	
12	Вилки	24	
13	Ножи	5	
14	Ложка разливная	9	
15	Шумовка	3	
16	Лопатки кондитерские	8	
17	Сковородники	2	
18	Ведра эмалированные	2	
19	Ломтерезки	2	

Таблица

№ п/п	Название	Автор	Издательство	Год издания	Примечания
Кулинария					
1	Пищевые вещества	Е.В. Васильченко	Москва «Просвещение»	1978	Старые
2	Первичная обработка овощей	А.Я. Лабзина			
3	Требование к обработке и хранению продуктов				
4	Правило пользования столовыми приборами				
5	Сервировка стола				
6	Приемы работы ножом				
7	Холодные блюда				
8	Приготовление блюд из круп				
9	При-е блюд из молочных продуктов				
10	Классификация блюд				
11	Сладкие блюда				
12	Рыбные полуфабрикаты				
13	Мясные полуфабрикаты				
14	Приготовление бутербродов				
15	Напитки				
16	При-е блюд из яиц				
17	Консервирование				
18	При-е изделий из теста				
1	Первичная обработка	Л.В. Григорьева	ЗАО «Интерсигнал»	1997г	Новые

	продуктов				
2	Форма нарезки продуктов				
3	Приемы тепловой обработки				
4	Соотношение меры и массы				
5	Схема при-е мясного бульона				
6	Схема при-е заправочного супа				
7	Схема при-е мясных котлет				
8	Схема при-е отварной и жареной рыбы				
9	Схема при-е сырников				
10	Схема при-е омлета				
11	Схема при-е каши				
12	Схема при-е дрожжевого теста				
13	Схема при-е песочного теста				
14	Схема при-е тесто для блинов				
15	Схема при-е винегрета				
16	Организация рабочего места				
17	Хранение продуктов				
18	Витамины, жиры, белки				
19	Столовая посуда				
20	правило				
Конструирования					
1	Подготовка к конструированию	Т.К. Шевцова	Киев «Радянська школа»	1980г	Старые
2	Конструирование фартука				

3	Конст. И мод. Рабочей одежды	О. А. Нагель	АЙРИС-пресс Москва	2007	Новые
4	Конст. и модел. Плечевых изделий	О. В. Герасименко		2007	
Технология обработки изделия					
1	Обработка фартука	О. А. Кожина	Москва «Просвещение»	1984	Старые
2	Обработка шапочки	Г.Д. Крапивина			
3	Машинные швы				
4	Обработка нижнего среза юбки				
5	Обработка юбки				
6	Обработка накладных карманов				
7	Обработка воротников				
8	Раскрой швейных изделий				
9	Обработка верхнего среза юбки	Н. В. Шабалина	Москва «Легкая промышленность»	1986	Старые
10	Ручные стежки и строчки				
11	Моделирование горловин	Т.К, Шевцова	Киев «Радянська школа»	1980	Старые
12	Моделирование юбок				
13	Обработка горловины и пройм	А.Т. Труханова	Москва «Высшая школа»	1990	старая
Машиноведение					
1	Техника безопасности на швейных машинах	Е.В. Васильченко	Москва «Просвещение»	1988	Старые
2	Т.Б. при работе с ручным инструментом			1986	

Таблицы

№	Название
Материаловедение	
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
Технология обработки ткани	
1	классификация ручных стежков и строчек
2	классификация машинных швов
3	классификация краевых швов
4	классификация отделочных швов
5	технология изготовления фартука
6	технология обработки накладных карманов
7	технология обработки юбки
8	технология обработки вытачек
9	технология обработки кокеток
10	технология обработки горловины и пройм
11	технология обработки застёжек
12	технология обработки воротников
13	технология обработки прорезных карманов
14	технология обработки низа рукавов
15	

Видео уроки

№	Название фильма	Класс
1	Процесс производство макарон	6
2	Как делают макароны	5
3	Технология видео урок	5
4	Ткани делают так	5-7
5	Ткацкий станок	5
6	Ткачество	6
7	Тутовый шелкопряд	6
8	Цена качества как правильно купить овощи	5-7
9	Что продают под видом творога	7
10	Вышивка	5-6
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		

Электронные учебники

№	Название	Класс
1	Обработка ткани	5-7
2	Блюда из рыбы	6
3	Технология ФГОС	5
4	Технология	6
5	Технология	7
6	Технология	8
7	Технология	9
8	Технология базовый уровень	10-11
9	Технологические карты образов. процесса на уроке	5-9
10	Технология в схемах и таблицах	5-9
11	Технология программа	5-8
12	Технология выполнения творческих проектов	5-9
13	Технология кондитерских изделий	5-7
14	Технология приготовление пищи	5-7
15	Рациональное питание	5-7
16	Как научиться выбирать профессию	8-9
17	Как научить школьников организовать время	5-7
18	Как эффективно организовать свое время	5-7
19	Вязание	7
20	Пэчворк	5
21	Профильное обучение	8-9
22	Дидактический материал	5
23	Конструирование и дизайн	5-7
24	Методические пособия по Технологии	5-7
25	Профессиональный успех	10-11
26	Рабочая тетрадь по Технологии	5
27	Рабочая тетрадь по Технологии	6
28	Рабочая тетрадь по Технологии	7
29	Сбалансированное питание детей	5-7
30	Сборник проектов	5
31	Сборник рецептов и блюд	5-7
32	Твоя профессиональная карьера	8-9
33	Тест Мой стиль +поведение	8-11
34		
35		
36		
37		
38		
39		

Презентации по темам

№	Тема презентации	Класс
1	Бутерброды	5
2	Бытовые приборы	5
3	Виды вышивки	5
4	Виды искусства	5
5	Виды лоскутной техники	5
6	Винегрет	5
7	Витамины	5
8	Все о хлебе	5
9	Выбор проекта	5
10	Горячие напитки	5
11	Заготовка продуктов	5
12	Игра тема крупы	5
13	Изонить	5
14	Инструменты и приспособления	5
15	Интерьер	5
16	Интерьер кухни	5
17	История посуды	5
18	История создания швейной машины	5
19	Как ткани ткут	5
20	Какой бывает чай	5
21	Комплект таблиц по кулинарии	5
22	Конструирование и моделирование одежды	5
23	Кроссворд работа на шв. Машине	5
24	Кулинария 1 урок	5
25	Лоскутная пластика	5
26	Материаловедение	5
27	Машиноведение	5
28	Моделирование фартука	5
29	Мой дом	5
30	Мой фартук проект	5
31	Натуральные волокна	5
32	Основы рационального питания	5
33	Полноценный завтрак	5
34	Получение ткани	5
35	Правила ТБ	5
36	Ручная вышивка	5

37	Ручные швы	5
38	Самовары	5
39	Сборка и отделка фартука	5
40	Сервировка	5
41	Творчество работает на будущее	5
42	Теплые и холодные цвета	5
43	Ткацкие переплетения	5
44	Украшение блюд	5
45	Урок масленица	5
46	Уход за одеждой	5
47	Физиология питания	5
48	Хлопок	5
49	Холодный батик	5
50	Чаепитие	5
51	Швейные материалы	5
52	Швейная машина	5
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		
1	Блюда из макаронных изделий	6
2	Бытовые приборы на кухне	6
3	Виды швов	6
4	Виды штор и портьер	6
5	Вышивка	6
6	Вышивка крестом	6
7	Заготовка продуктов	6
8	Игра по теме крупы	6
9	Изготовление одежды	6
10	Интерьер жилого помещения	6
11	Как ткани ткут	6
12	Комплект таблиц по швейному делу	6
13	Композиция	6
14	Конструирование и моделирование	6
15	Кукла в русском костюме	6
16	Кулинарное путешествие	6
17	Материаловедение	6

18	Машиноведение	6
19	Машиноведение контрольная	6
20	Модельеры мира	6
21	Напитки Сибири	6
22	Натуральный шелк	6
23	Отделочные операции	6
24	Построение клиньевой юбки	6
25	Построение прямой юбки	6
26	Правила безопасности	6
27	Презентация свойства ткани	6
28	Проекты	6
29	Путешествие в мир вышивки	6
30	Русская кухни	6
31	Ручное ткачество	6
32	Сервировка стола этикет	6
33	Фигурная нарезка овощей	6
34	Физиология питания	6
35	Швейные материалы	6
36	Шерсть	6
37		
38		
39		
40		
1		7
2	Основы вязания	7
3	Бисквитное тесто	7
4	Виды теста	7
5	Виды волокон	7
6	Вышивка лентами	7
7	Вязание крючком	7
8	Гигиена и косметика	7
9	Держатель для салфетки	7
10	Дрожжевое тесто	7
11	Зрительные иллюзии в одежде	7
12	История ночной сорочки	7
13	Карвинг	7
14	Композиция костюма силуэт, стиль.	7
15	Конструирование и моделирование	7
16	Конструирование плечевого изделия	7
17	Контрольная работа	7
18	Кулинарное путешествие в Великобританию	7

19	Кулинарное путешествие в Грецию	7
20	Кухня народов мира	7
21	Кухня русская	7
22		7
23	Машиноведение	7
24	Механическая обработка мяса	7
25	Моделирование ночной сорочки	7
26	Модельеры мира	7
27	Модельеры России	7
28	Ночная сорочка	7
29	Одежда и модные тенденции	7
30	Основы рационального питания	7
31	Панно в технике аппликация	7
32	Правила ТБ	7
33	Презентация проекта	7
34	Ребусы	7
35	Русская кухня	7
36	Сдобное пресное тесто	7
37	Сервировка праздничного стола	7
38	Сервировка стола этикет	7
39	Сумка	7
40	Термины швейных изделий	7
41	Тесто типы женской фигуры	7
42	Уход за одеждой	7
43	Физиология питания	7
44	Химические волокна	7
45	Швейные материалы	7
46	Швейная фабрика	7
47		
48		
49		
50		
1	Выбор профессии	8
2	Здоровье и выбор профессии	8
3	Как добиться успеха	8
4	Кто «Я»	8
5	Мир профессий	8
6	Профессии в сфере питания	8
7	Профессия	8
8	Самооценка	8
9	Факторы выбора профессии	8

10	Что влияет на выбор профессии	8
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

1	Выбор профессии	9
2	Игра тест «Эрудит»	9
3	Классификация профессий	9
4	Контрольная работа	9
5	Конфликты	9
6	Мотивация в процессе профподготовки	9
7	Профессия	9
8	Самооценка	9
9	Составление резюме	9
10	Тест по профопределению	9
11		
12		
13		
14		
15		

1	Информационные технологии	10
2	Технологии как часть культуры	10
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		