ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования учебной мастерской

*Комплектация кабинета труда (столярное дело)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Количество | Примечания |
|  | Стол преподавателя | 1 |  |
|  | Стул преподавателя | 1 |  |
|  | Станок токарный деревообрабатывающий СТД-120М | 1 |  |
|  | Станок вертикально-сверлильный ВСН-00-00ПС | 1 |  |
|  | Станок заточный школьный с одним камнем 21-23 | 1 |  |
|  | Линейка 0,5 м металлическая | 1 |  |
|  | Лобзик  | 9 |  |
|  | Набор инструментов столяра | 1 |  |
|  | Рубанок деревянный | 9 |  |  |
|  | Рубанок стальной | 6 |  |  |
|  | Электродрель | 1 |  |  |
|  | Резец столярный | 4 |  |  |
|  | Напильник  | 15 |  |  |
|  | Циркуль деревянный  | 1 |  |  |
|  | Киянка деревянная | 8 |  |  |
|  | Киянка резиновая | 2 |  |  |
|  | Ножницы по металлу | 2 |  |  |
|  | Верстак  | 5 |  |  |
|  | Ножовка по металлу | 6 |  |  |
|  | Ножовка по дереву | 7 |  |  |
|  | Молоток 400гр | 7 |  |  |
|  | Угольник металлический 250 мм | 3 |  |  |
|  | Угольник металлический 300мм | 2 |  |  |
|  | Стамески | 16 |  |  |
|  | Умывальник | 1 |  |  |

*Комплектация кабинета труда (слесарное дело)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование | Количество |  |
|  | Станок горизонтально-фрезерный KINZO 8E381 | 1 |  |
|  | Станок вертикально-сверлильный ВСН-00-00ПС | 1 |  |
|  | Станок токарно-винторезный | 1 |  |
|  | Станок токарный KINZO 8E208 | 1 |  |
|  | Станок торцевальный KINZO 48Р3720 | 1 |  |
|  | Подставка под токарно-винторезный станок | 1 |  |
|  | Станок заточный школьный с одним камнем 21-23 | 1 |  |
|  | Набор инструментов универсальный | 1 |  |
|  | Тиски слесарные 65 мм, поворотные | 4 |  |
|  |

*Дополнительная комплектация мастерских*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование  | Количество  | Примечание  |
|  1 | Паяльники  | 1 |  |
| 2 | Халаты | 6 |  |
| 3 | Очки защитные | 2  |  |

Учебно - методическое обеспечение кабинета технологии (домоводства)

Таблицы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название таблицы | Кол-во |
| 1 | Техника безопасности | 1 |
| 2 | Правила безопасности работы на швейной машине с электрическим приводом | 4 |
| 3 | Организация рабочего места при первичной обработке продуктов | 2 |
| 4 | Правила безопасности при работе ручными инструментами | 1 |
| 5 | Правила безопасной работы кулинарными приспособлениями | 1 |
| 6 | Правила безопасной работы с горячей жидкостью | 2 |
| 7 | Правила безопасной работы ножом | 2 |
| 8 | Правила безопасной работы приспособлениями | 2 |
| 9 | Техника безопасности при работе со швейными принадлежностями | 1 |
| 10 | Техника безопасности при работе с газовой плитой | 2 |
| 11 | Организация рабочего места и правила безопасности при работе электроутюгом | 2 |
| 12 | Правила личной гигиены | 2 |
| 13 | Правила безопасной работы на швейной машине с ножным приводом | 2 |
| 14 | Правила безопасной работы с нагревательными электроприборами | 1 |
| 15 | Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине | 2 |
| 16 | Бутерброды | 1 |
| 17 | Требования к обработке и хранению продуктов | 3 |
| 18 | Блюда из свинины, баранины, телятины | 1 |
| 19 | Блюда из яиц и творога | 1 |
| 20 | Блюда из овощей | 1 |
| 21 | Классификация супов | 1 |
| 22 | Приготовление пищи | 1 |
| 23 | Блюда из говядины | 1 |
| 24 | Блюда из птицы и субпродуктов | 1 |
| 25 | Сервировка праздничного стола | 1 |
| 26 | Способы консервирования | 1 |
| 27 | Оборудование кухни и требования к ее содержанию | 1 |
| 28 | Блюда из жареной рыбы | 1 |
| 29 | Рыба отварная и припущенная | 1 |
| 30 | Изделия из дрожжевого теста | 1 |
| 31 | Изделия из слоеного теста | 1 |
| 32 | Терминология швейных работ | 1 |
| 33 | Обработка рукавов и соединение их с проймой | 1 |
| 34 | Обработка накладных карманов | 1 |
| 35 | Обработка воротников | 1 |
| 36 | Обработка верхнего края юбки | 1 |
| 37 | Изделия из заварного теста | 1 |

Таблицы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Название таблицы | количество |
| Швейная машина |
|  | Механизмы передачи вращательного движения | 1 |
|  | Механизмы преобразования движения |  1  |
|  | Конструктивная схема машины ПМ3 класса 2-м | 1 |
|  | Схема образования челночного стежка | 1 |
|  | Детали и механизмы швейных машин | 2 |
|  | Регуляторы натяжения нитки | 2 |
|  | Приспособления к швейной машине | 1 |
|  | Приводные устройства | 1 |
|  | Регуляторы строчки | 1 |
|  | Механизмы рабочих органов машины | 1 |
| Кулинария |
|  | Мясные полуфабрикаты | 1 |
|  | Правила пользования столовыми приборами | 1 |
|  | Приготовление бутербродов | 1 |
|  | Приготовление блюд из молочных продуктов | 1 |
|  | Сервировка праздничного стола | 1 |
|  | Приемы работы ножом и приспособлениями | 1 |
|  | Приготовления блюд из яиц | 1 |
|  | Сервировка стола | 1 |
|  |  |  |
| Образцы |
|  | Шелк, сырец и продукты его переработки | 1 |
| 2. | Пряжа, нитки | 1 |
| 3. | Продукты переработки шерсти | 1 |
| 4. | Образцы работ «Папка по технологии» | 2 |

Оборудование

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование | Кол - во |
|  | Учительский стол | 1 |
|  | Учительский стул | 1 |
|  | Парты двуместные | 6 |
|  | Стулья ученические | 13 |
|  | Шкафы | 2 |
|  | Доска | 1 |
|  | Шторы (тюль) | 4 |
|  | Манекен учебный 44-размер | 1 |
|  | Доска гладильная | 1 |
|  | Ножницы для бумаги | 10 |
|  | Утюг | 1 |
|  | Электрическая плита | 1 |
|  | Машина швейная ножная | 1 |
|  | Швейная электрическая машина | 1 |
|  | Сковородки | 4 |
|  | Доска разделочная | 1 |
|  | Набор эмалированной посуды (кастрюли) | 1 |
|  | Фартук | 8 |
|  | Умывальник | 1 |
|  | Набор стаканов | 1 |
|  | Блюдца | 6 |
|  | Вазочка | 1 |
|  | Образцы для вязания крючком | 7 |
|  | Образцы для вышивания лентами | 1 |
|  | Образцы для выполнения лоскутного шитья | 1 |
|  | Образцы для вязания спицами | 1 |
|  | Образцы для вышивания | 1 |