

## Оснащенность кабинета технологии мебелью, ТСО, оборудованием

| Наименование                 | Количество |
|------------------------------|------------|
| Электроплита                 | 1          |
| Утюг                         | 1          |
| Электрическая швейная машина | 2          |
| Гладильная доска             | 1          |
| Микроволновая печь           | 1          |
| Чайник                       | 1          |
| Компьютер                    | 1          |
| Принтер                      | 1          |
| Шкаф                         | 2          |
| Тумба                        | 1          |
| Учительский стол             | 1          |
| Компьютерный стол            | 1          |
| Разделочный стол             | 1          |
| Парта ученическая            | 4          |
| Стул                         | 9          |

### **Наглядные пособия по технологии.**

1. Вязание спицами. Условные обозначения часть 1
2. Вязание спицами. Условные обозначения часть 2
3. Вязание спицами. Общие сведения. (рукоделия)
4. Вязание крючком. Условные обозначения часть 1
5. Вязание крючком. Условные обозначения часть 2
6. 3. Вязание крючком. Общие сведения

### **Обслуживающий труд.**

1. Правила внутреннего распорядка в кабинете обслуживающего труда.
2. Правила безопасности при выполнении работ на швейной машине.
3. Правила безопасного пользования электрическим утюгом.

4. Санитарно-гигиенические требования при выполнении работ на швейной машине.
5. Правила безопасной работы с ножом и кухонными приспособлениями.
6. Правила безопасности при выполнении ручных работ.
7. Правила безопасности при работе с горячей жидкостью.
8. Правила безопасной эксплуатации электрических и газовых плит.
9. Санитарно-гигиенические требования при выполнении кулинарных работ.
10. Требования к санитарному состоянию кухни.
11. Интерактивные учебно-наглядные пособия.

### **Кулинария**

1. Хранение продуктов.
2. Схема приготовления винегрета.
3. Схема приготовления теста для блинчиков и оладий
4. Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества.
5. Организация рабочего места и правила техники безопасности.
6. Схема приготовления песочного теста.
7. Схема приготовления дрожжевого теста.
8. Приёмы тепловой обработки продуктов «Основные приёмы».
9. Форма нарезки продуктов.
10. Столовая посуда.
11. Схема приготовления омлета.
12. Схема приготовления мясных котлет.
13. Схема приготовления сырников.
14. Схема приготовления каш.
15. Правила поведения за столом.
16. Соотношение меры и массы некоторых продуктов.

17. Схема приготовления заправочного супа.
18. Схема приготовления мясного бульона.
19. Схема приготовления отварной и жареной рыбы.
20. Первичная обработка продуктов.

### **Пожарная безопасность.**

1. Правильное поведение при загорании электропроводки.
2. Признаки поражающие факторы пожара.
3. Пожары и их классификация.
4. Правильное поведение при пожаре в здании.
5. Оказание помощи человеку, на котором загорелась одежда.
6. Правильное поведение при пожаре в лифте.
7. Причины и стадии развития пожара.
8. Причины возникновения пожара.
9. Пожарно –техническое вооружение и средства пожаротушения.
10. . Правильное поведения при пожаре в общественном месте.
11. Основные способы тушения пожара.

### **«Технология обработки ткани».**

1. Электро безопасность.
2. Утюг бытовой электрический.
3. Регулировка и уход за швейной машиной.
4. Техника безопасности при ручных и машинных работ.
5. Кройобметочная машина 51 класса ПМЗ.
6. Универсальная машина бытового назначения.