

**Материально – техническое обеспечение кабинета № 10.****Кабинет технологии, ИЗО, черчения.****Заведующая кабинетом: Реутова Оксана Николаевна**

<b>№п/п</b>	<b>наименование</b>	<b>Кол-во</b>
1.	Учительский стол	1
2.	Учительский стул	1
3.	Гладильная доска	1
4.	Стол ученический	4
5.	Стулья ученические	8
6.	Шкафы	2
7.	Доска	1
8.	Тумба для хранения плакатов	2
9.	Кухонный гарнитур	1
10.	Обеденная зона	1
11.	Стол складной	2
12.	Умывальник	1
13.	Термометр	1
14.	Огнетушитель	1
15.	Мультимедийный проектор	1
16.	Экран	1
17.	Компьютер (процессор, клавиатура, мышь, колонки)	1
18.	Электрическая плита «Evolution»	1
19.	Холодильник «Бирюса»	1
20.	Чайный сервиз	2
21.	Чайная кружка	15
22.	Ложка столовая	20
23.	Вилка	18
24.	Ложка чайная	8
25.	Нож	4
26.	Кастрюля	4
27.	Таз	4
28.	Ведро эмалированное	1
29.	Ведро оцинкованное	2
30.	Ведро пластмассовое	1
31.	Ковш	1
32.	Сковорода	2
33.	Креманка	5
34.	Кулер	1
35.	Ножницы	7
36.	Швейная электрическая машина «Astralux»	3
37.	Утюг электрический	1
38.	Тостер «Tefal»	1
39.	Электровафельница «Кубань»	1
40.	Блинница «Unit»	1
41.	Мультиварка «Polaris»	1
42.	СВЧ печь «SCARLETT»	1
43.	Миксер с чашей «SCARLETT»	1

44.	Кофеварка «Polaris»	1
45.	Соковыжималка «Polaris»	1
46.	Электрочайник «Kettle»	1
47.	тарелка	24
48.	Швабра	1
49.	Гардина	1
50.	Штора	4
51.	Наборы таблиц:	6

**Таблицы:**  
**Технология (Кулинария)**

- 1.Первичная обработка продуктов
- 2.Форма нарезки продуктов
- 3.Приёмы тепловой обработки продуктов
- 4.Соотношение меры и массы некоторых продуктов
- 5.Схема приготовления мясного бульона
- 6.Схема приготовления заправочного супа
- 7.Схема приготовления мясных котлет
- 8.Схема приготовления отварной и жареной рыбы
- 9.Схема приготовления сырников
- 10.Схема приготовления омлета
- 11.Схема приготовления каши
- 12.Схема приготовления дрожжевого теста
- 13.Схема приготовления песочного теста
- 14.Схема приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий
- 15.Схема приготовления винегрета
- 16.Организация рабочего места и правила ТБ
- 17Хранение продуктов
- 18.Витамины, жиры, белки, углеводы
- 19.Столовая посуда
20. Правила поведения за столом

**Технология обработки ткани**

1. Вязание крючком. Общие сведения.
2. Вязание крючком. Приёмы вязания.
3. Вязание крючком. Условные обозначения. Часть I.
4. Вязание крючком. Условные обозначения. Часть II.
5. Вязание спицами. Общие сведения.
6. Вязание спицами. Условные обозначения. Часть I.
7. Вязание спицами. Условные обозначения. Часть II.

**Технология**

1. Первичная обработка овощей. Санитарно - гигиенические правила.
2. Приготовление блюд из яиц. Приготовление бутербродов.
3. Приготовление горячих напитков. Рыбные полуфабрикаты
4. Приготовление изделий из теста. Мясные полуфабрикаты
5. Сервировка праздничного стола.
6. Холодные блюда. Классификация блюд.
7. Сервировка стола. Приёмы работы ножом
8. Консервирование

## Черчение.

- а. Линии чертежа
2. Прямоугольное проецирование. Виды
3. Призмы
4. Пирамиды
5. Тела вращения
6. Конусы
7. Анализ формы детали. Нанесение размеров
8. Нанесение размеров
9. Деление окружности на равные части
10. Сечения
11. Выполнение разрезов
12. Соединение вида и разреза
13. Различие между разрезом и сечением
14. Местный разрез
15. Определение необходимого количества изображений
16. Изображение и обозначение резьбы
17. Болтовое соединение
18. Шпилечное соединение
19. Основные виды
20. Нанесение размеров на чертеже
21. Прямоугольная изометрическая проекция
22. Местные виды
23. Косоугольная проекция

## Искусство. Введение в цветоведение

- |  |                        |
|--|------------------------|
| 1. Цвета и гуашь                               | 8. Потускнения         |
| 2. Палитра                                     | 9. Светотени           |
| 3. Ахроматические цвета                        | 10. Цвет в перспективе |
| 4. Основные и смешанные цвета.<br>Тёплые цвета | 11. Контрастные цвета  |
| 5. Холодные цвета                              | 12. Ньюансовые цвета   |
| 6. Разбелы                                     | 13. Колорит            |
| 7. Затемнения                                  | 14. Символика цвета    |
|  | 15. Цвет               |

## Основы ДПИ

1. Стилизация
2. Композиция орнамента
3. Дымковская игрушка
4. Гжель
5. Хохломская роспись
6. Деревянные игрушки
7. Павлово – посадские платки
8. Вологодское кружево
9. Аппликация
10. Коллаж
11. Витраж
12. Мозаика