

ПАСПОРТ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА № 30 ТЕХНОЛОГИЯ

Ф.И.О. заведующего кабинетом **Бутенко И.А.**

1. Площадь учебного кабинета – 100,5+3,4 м²
2. Число посадочных мест - 16
3. Освещение - люминесцентное

Инвентарная опись учебного кабинета № 30

№ п/п	Наименование имущества	Количество
1	Учительский стол	1
2	Учительский стул	1 (мягкий)
3	Шкаф для хранения методической литературы и оборудования	3
4	Стол ученический	8
5	Стул ученический	20
6	Доска школьная	1
7	Ведро для мусора с педалью	1
8	Штора тюлевая	4
9	Карниз потолочный	3х3м
10	Машина швейная ручная	5
11	Машина швейная электрическая	3
12	Машина швейная ножная с тумбой	2
13	Промышленные швейные машины	3
14	Спец. Машина «Оверлог»	1
15	Стол раскройный	2
16	Стол обеденный	5
17	Электропечь «Лысьва»	1
18	Утюжильная доска	1
19	Утюг электрический	1
20	Зеркало	3
21	Манекен	1
22	Ножницы портновские	5
23	Сантиметровая лента	5
24	Ножницы «Зиг-заг»	1
25	Электрический чайник	2
26	Кастрюля	2
27	Жаровня	1
28	Сковорода блинная	1
29	Сотейник	1
30	Хлебница	2
31	Стакан	6
32	Тарелка глубокая	15
33	Тарелка полу порционная	15
34	Тарелка мелкая	15
35	Ложки чайные	15
36	Ложки столовые	15
37	Вилки столовые	15

38	Ножи (набор)	1
39	Скалка	3
40	Шумовка	1
41	Поварешка	1
42	«Орешница»	1
43	«Грибочница»	1
44	«Вафельница»	1
45	Дуршлаг	1
46	Разделочные доски	4
47	Салатница	6
48	Большие миски	2
49	Ведро эмалированное	1
50	Чайные пары	12

Методическое обеспечение кабинета № 30 технологии

Наглядный материал		
№ п/п	Наименование	Имеется в наличии
1.	Таблица «Холодные блюда» 5-6 класс	1
2.	Таблица «Сервировка стола» 5-6 класс	1
3.	Таблица «Классификация блюд» 5-6 класс	1
4.	Таблица «Приготовление блюд из молочных продуктов» 6-7 класс	1
5.	Таблица «Приёмы работы с ножом и приспособлениями» 5-6 класс	1
6.	Таблица «Правила пользования столовыми приборами» 5-6 класс	1
7.	Таблица «Санитарно-гигиенические требования» 5-6 класс	1
8.	Таблица «Приготовление блюд из крупы» 6-7 класс	1
9.	Таблица «Сладкие блюда» 7-8 класс	1
10.	Таблица «Сервировка праздничного стола» 8 класс	1
11.	Таблица «Приготовление изделий из теста» 7-8 класс	1
12.	Таблица «Приготовление бутербродов» 5 класс	1
13.	Таблица «Рыбные полуфабрикаты» 6 класс	1
14.	Таблица «Мясные полуфабрикаты» 7 класс	1
15.	Таблица «Первичная обработка овощей» 5 класс	1
16.	Таблица «Консервирование» 8 класс	1
17.	Таблица «ПТБ при работе с горячей жидкостью» 5-8 класс	1
18.	Таблица «Приготовление блюд из яиц» 5 класс	1
19.	Таблица «Раскладка выкройки юбки на ткани» 7 класс	1
20.	Таблица «Моделирование юбки с расширением низа» 7 класс	1
21.	Таблица «Обработка накладных карманов» 5 класс	1
22.	Таблица «Дефекты изделия и способы их устранения» 8 класс	1
23.	Таблица «Отделка деталей изделия» 8 класс	1
24.	Таблица «Обработка верхнего среза юбки» 7 класс	1
25.	Таблица «Обработка воротников» 8 класс	1
26.	Таблица «Ручные стежки и строчки» 5 класс	1
27.	Таблица «Раскрой швейных изделий» 7 класс	1
28.	Таблица «Раскладка лекал на ткани» 5-8 класс	1
29.	Таблица «Обработка застёжки до низа деталей изделия» 7 класс	1
30.	Таблица «Обработка рукава и соединение его с изделием» 8 класс	1
31.	Таблица «Швейная машина ПМЗ класса 2-М» 5-6 класс	1
32.	Таблица «Устройство и подбор машинной иглы» 5-6 класс	1
33.	Таблица «Приспособление к швейным машинам» 7-8 класс	1
34.	Таблица «Регулировка строчки» 7-8 класс	1
35.	Таблица «Схема смазки швейных машин» 6-8 класс	2

36	Таблица «Регуляторы натяжения нитей» 5-6 класс	1
37	Таблица «Схема образования челночного стежка» 7-8 класс	2
38	Таблица «Детали и механизмы швейной машины» 7-8 класс	1
39	Таблица «Машинная игла и моталка» 7-8 класс	1
40	Таблица «Конструктивная схема 2-М класса» 7-8 класс	1
41	Таблица «Устройство и подбор машинной иглы» 5-6 класс	1
Инструкции по правилам техники безопасности при работе в учебном кабинете.		
№ п/п	Наименование	Имеется в наличии
1.	Журнал регистрации инструктажа по безопасным методом работы №1,2.	1
2.	Журнал регистрации несчастных случаев в кабинете «Технология»	1
3.	Инструкция по охране труда при проведении занятий в кабинете технология (кулинарии и швейного дела) ИОТ – 46-2013	1
4.	Инструкция по пожарной безопасности для обучающихся , воспитанников МБОУ «Подсинской СШ» ИОТ-10-2013	1
5.	Инструкция по электробезопасности для обучающихся, воспитанников МБОУ «Подсинской СШ» ИОТ-09-2013	1
6.	Инструкция по правилам безопасности для учащихся в кабинете с мультимедиа ИОТ-12-2013	1
7	Инструкция технике безопасности при выполнении влажно-тепловых работ ИОТ- 49 2013	1
8	Инструкция правила техники безопасности при выполнении ручных работ ИОТ – 50 -2013	1
9	Инструкция правила техники безопасности при вышивании ИОТ- 51-2013	1
10	Инструкция правила техники безопасности при выполнении машинных работ ИОТ-53-2013	1
11	Инструкция правила безопасной работы инструментами при вязании ИОТ-52 -2013	1
12	Инструкция по охране труда при кулинарных работа ИОТ - 47-2013	1
13	. Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой» ИОТ - 48-2013	1
14	Инструкция по охране труда при работе с тканью ИОТ-55-2013	1
15	Инструкция по охране труда при работе с электрическим утюгом ИОТ-56-2013	1
16	Инструкция по технике безопасности для учащихся при работе на учебно-опытном участке ИОТ - 26-2013.	1
17	Инструкция обучающихся ИОТ-03-2013	1
18	Инструкция по охране труда для обучающихся МБОУ «Подсинской СШ» в учебных кабинетах ИОТ-02-2013	1
Методическая литература		
№ п/п	Наименование	Имеется в наличии
1.	Примерная основная образовательная программа образовательного учреждения. Основная школа М. Просвещение 2011г.	1
2.	Программа начального и основного общего образования Технология ; М : Издательский центр Вентана Граф 2010г	1

3.	Павлова М.Б. Метод проектов в технологическом образовании Москва. «Вентана-Граф» 2003г	1
4.	Программы ТЕХНОЛОГИЯ .ТРУДОВОЕ ОБУЧЕНИЕ. 5-11 кл. 2011 года под ред. Хотунцева Ю.Л., Симоненко В.Д.	1
5.	Бешенков А.К Методика обучения технологии 5-9 класс. Москва. Дрофа 2007г.	1
6	Глушкова Э.Ю. Уроки мастерства 5-11 классы Электронное интерактивное приложение 2 диска. Москва. «Планета» 2013г.	1
7	Электронные средства обучения – диск с презентациями к урокам по разделам.	1