

Паспорт

кабинета технологии

Кабинет № 26

Предмет: технология

Учитель: Тарабарина М.Н.

№ п/п	Наименование модуля	Состав и предназначение оборудования, входящего в модуль	Количественный состав автоматизированного рабочего места	
			педагога	обучающихся
1	Модуль: технические средства обучения			
1.1.	Специализированный программно-аппаратный комплекс педагога (СПАК)	Персональный или мобильный компьютер (ноутбук) с установленным программным обеспечением	1	
		Интерактивное оборудование: Интерактивная доска (IQ Board DVT TO82)	1	
		Проектор мультимедийный (BingoMP622C)	1	
		Оборудование для тестирования качества знаний обучающихся		
		Копировально-множительная техника: Печатное копировальное, устройства	1	
		Принтер лазерный Conon 2900 МФУ лазерное Brother DCP-L2500D,series	1	
1.2.	Специализированный программно-аппаратный комплекс обучающихся (СПАК)	Прочее оборудование: Фототехника Видеотехника Гарнитура Веб-камера (logi) Графические планшеты Устройства для коммутации оборудования Устройства для организации локальной беспроводной сети	1	
1.3.	Универсальная платформа для перемещения, хранения и подзарядки портативных компьютеров,	Универсальная платформа обеспечивает межпредметное (межкабинетное) использование оборудования	0	

	прочего учебного оборудования			
2.	Модуль: лабораторное и демонстрационное оборудование			
2.1.	Обучающая цифровая лабораторная учебная техника	Комплект цифрового измерительного оборудования для проведения естественнонаучных экспериментов	0	
		Цифровой микроскоп	0	
		Комплект лабораторных приборов и инструментов, микропрепаратов, обеспечивающих корректную постановку экспериментов, наблюдений, опытов с использованием цифровой лабораторной учебной техники	0	
2.2	Обучающая традиционная лабораторная учебная техника	Перечислить наборы традиционных лабораторных приборов, используемых обучающимися при постановке эксперимента, наблюдений, опытов по программам учебных предметов и внеурочной деятельности Перечень посуды и приспособления:	0	
		Блюдце		24
		Блюдо овальное Кр.маки		5
		Бакал		19
		Блендер погружной VITEK	1	
		Венчик		5
		Весы бытовые	3	
		Воронка		1
		Вилка СОНЕТ		15+30
		Графин		2+2
		Доска разделочная		15 +10
		Дозатор для пончиков		1
		Дуршлаг		2
		Ершик		1
		Закаточная машинка		1
		Кастрюля из алюминия 3 л		1
		Кастрюля из алюминия 2 л		1
		Кастрюля из алюминия 1,5 л		1
		Кастрюля из алюминия 10 л		1
		Кастрюля, эмалированная на 4 л		2
		Кастрюля, эмалированная на 1,5 л		2
		Кастрюля, эмалированная на 3 л		1
		Ковш эмалированный		1
		Ковш пластмассовый		1
		Картофелемялка		4
		Кисть силиконовая		4
		Крышка стекло 260		4
		Ложка столовая СОНЕТ		15 +30
		Ложка чайная СОНЕТ		14+17
		Ложка разливная 50 мл		4
		Лопаточка деревянная		4
		Лопатка металлическая		4
	Лопатка силиконовая		4	
	Миксер эл. Супермикс 180	1		

Миска эмал. 3.5л		2
Мясорубка мех.		1
Нож столовый		26
Нож фигурный		6
Нож для яблок		1
Нож консервный		9
Набор ножей		1
Набор посуды из нержавеющей стали		3
Овощечистка		4
Поднос		9
Половник		3
Подставка под горячее		3
Розетки под варение		3
Самовар электрический	1	
Сковорода ал. 240 блин		4
Сковорода ал. 260\60		4
Скалка		4
Стакан		3
Стакан мерный		2
Сахарница		3
Салфетница		1
Салатник М-997		3
Салатник стекло 230мм		3
Салатник кр. Маки (маленькие)		15
Сито		1
Сервиз столовый (37) кр.маки	1	
Сервиз чайный (14) кр.маки	2	1
Терка (комплект)		3
Терка металлическая		6
Тарелка глубокая		7
Тарелка суповая п\порционная		15+16
Тарелка под второе порционная		8
Тарелка под второе п\порционная		15+18
Тарелка –салатник мелкая Кр.маки		15
Точилка для ножей		1
Формочка для теста		3
Форма кулинарная квадрат		3
Форма жестяная с замком 28 см		2
Чайник заварочный		3
Чайник электрический		2
Чашки		14
Шприц кондитерский		3
Перечень инструментов и приспособлений для шитья		
Иглы машинные № 70—110	10 наб.	
Иглы ручные № 3-5	10 наб.	
Иглы портновские	2 кор.	
Колпачок шпульный	15	
Лекало	5	
Мел портновский	2 кор	
Масштабные линейки	15	
Наперсток	2	

		Ножницы для раскроя ткани	15	
		Ножницы простые	15	
		Нитки	много	
		Сантиметровые ленты	15	
2.3.	Учебная техника для отработки практических действий и навыков проектирования и конструирования	Наборы конструкторов	0	
		Робототехника	0	
		Тренажеры (предназначенные для моделирования, технического творчества и проектной деятельности, отработки практических навыков в области безопасности жизнедеятельности, трудовых навыков)	0	
		- Перечень мебели и оборудования		
		Аптечка	1	
		Водонагреватель «Электролюкс»	1	
		Доска гладильная	1	
		Гладильная доска НИКА-11	1	
		Доска школьная	1	
		Духовка электрическая с 2 чуг конф	1	
		Жалюзи	3	
		Интерактивная доска	1	
		Кухонный гарнитур (угловой)	1	
		Мойка (двойная)	1	
		Машина швейная (электрическая) Дженоме	15	
		Манекен Р 44,48	2	
		Оверлок 4-х ниточный Джэноме	1	
		Огнетушитель № 24	1	
		Плита электрическая De Luxe	1	
		Примерочная с зеркалом	1	
		Стул полумягкий	2	
		Стул ученический	30	
		Стол - парты	10	
		Стол демонстрационный учителя	1	
		Стол для швейных машин	5	
		Стол компьютерный	1	
		Стеновые полки (шкаф)	4	
		Утюг 2044 Вт с отпаривателем	2	
		Холодильник	1	
		Шкаф стеновой	2	
		Шкаф для учебных пособий	3	
		Ящик для плакатов	1	
3.	Модуль: наглядные пособия по предметам			

3.1.	Наглядные пособия по предметам	<p>Учебная техника, обеспечивающая визуально-звуковое представление объекта изучения (назвать)</p> <p>1. Электронные образовательные ресурсы (перечислить)</p> <p>2. Электронный учебник</p> <p>3. Электронный информационно - коммуникативный модуль</p> <p>4. Интерактивные наглядные пособия</p> <p>5. Интерактивные карты</p> <p>6. Интерактивные пособия</p> <p>— Кройка и шитье</p> <p>— Кулинария</p>	1 1	
		7. Информационные носители		
		<p>Традиционные образовательные ресурсы:</p> <p>Объемные пособия:</p> <p>Коллекции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ткани растительного происхождения (хлопок, лен) 2. Коллекция хлопок 3. Хлопок: «Схема технологического процесса производства тканей» 4. Хлопчатник и продукты его переработки. 5. Коллекция лен 6. Льняное волокно и продукты его переработки 7. Шерсть: «Схема технологического процесса производства шерстяных тканей» 8. Продукты переработки шерсти. 9. Коллекция шёлка 10. Шёлк и продукты его переработки 11. Коллекция волокон 12. Шелк искусственный из вискозы 13. Нитки и изделия из искусственных волокон 14. Коллекция тканей с различным материалом <p>Образцы (модели):</p> <ol style="list-style-type: none"> 15. Швы 16. Проекты 17. Изделий 18. Кокетки 19. Юбки 20. Вышивки 21. Вязания 22. Изделия с цельнокроеным рукавом 23. Ручные и машинные строчки 24. Прихватки 25. Фартуки <p>Традиционные образовательные ресурсы:</p> <p>Раздаточный материал</p> <p>Кулинария</p> <p>– Отчет по кулинарии</p> <p>– Кулинарные рецепты</p>		

- Тех. карты по кулинарии
- Создание изделий из текстильных материалов**
- Ткацкое переплетение
- Коллекция нетканых материалов
- Альбомы образцов тканей животного происхождения (шерсть, шелк)
- Альбомы образцов тканей растительного происхождения (лен, хлопок)
- Коллекция тканей (хлопок, шелк, шерсть, лен)
- Определение лицевой и изнаночной стороны.
- Символика ухода за тканями.
- Причины возникновения и способы устранения дефектов маш. строчки.
- Терминология ручных и машинных швов.
- Технологическая карта ручных работ и их образцы.
- Технологическая карта машинных швов и их образцы.
- Терминология ВТО
- Конструирование и моделирование.**
- Фартук**
- Тех. карта построение чертежа фартука.
- Раскладка выкройки фартука на ткань
- Модели
- Последовательность обработки фартука
- Основы плечевого изделия**
- Тех карта построения чертежа плечевого изделия
- Раскладка выкройки плечевого изделия на ткань.
- Модели плечевых изделий.
- Последовательность обработки плечевого изделия.
- **Юбка**
- Тех. карта построения чертежа конической юбки
- Технологическая карта построения чертежа клиньювой юбки
- Технологическая карта построения чертежа прямой юбки
- Раскладка юбок на ткань
- Образцы обработки кокеток
- Образцы карманов
- Пособие динамическое для моделирования швейных изделия
- Художественные ремесла**
- Образцы аппликации
- Образцы вышивок
- Образцы вязания

		<ul style="list-style-type: none"> – Последовательность обработки прихватки в лоскутной технике <p>Технология домашнего хозяйства</p> <ul style="list-style-type: none"> – Интерьер кухни – Комнатные растения 		
		<p>Традиционные образовательные ресурсы:</p> <p>Плоскостные пособия:</p> <p>Таблицы - 69 шт.</p> <p>Кулинария:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление бутербродов 2. Мясные полуфабрикаты 3. Рыбные полуфабрикаты 4. Напитки 5. Приготовление блюд из яиц 6. Приготовление изделий из теста 7. Приготовление блюд из молочных продуктов 8. Холодные блюда 9. Классификация блюд 10. Пищевые вещества 11. Сервировка стола 12. Сервировка праздничного стола 13. Блюда из черствого хлеба 14. Консервирование 15. Первичная обработка овощей 16. Приготовление блюд из круп <p>Машиноведение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 17. Механизмы преобразования движений 18. Схема смазки 19. Механизмы передачи вращательного движения 20. Приводное устройство 21. Заправка ниток 22. Приспособление к швейным машинам 23. Регуляторы строчки 24. Регуляторы натяжения ниток 25. Механизм рабочих органов машины 26. Конструктивная схема машины 2-М кл. 27. Схемы преобразования челночного стежка 28. Детали и механизмы швейных машин <p>Конструирование и моделирование одежды</p> <ol style="list-style-type: none"> 29. Разработка моделей жилетов 30. Разработка моделей халатов 31. Построение чертежа жилета 32. Разработка моделей юбок 33. Снятие мерок 34. Построение чертежей воротников 35. Чертеж основы конструкции прямой юбки 36. Размерные признаки для построение поясных изделий 37. Построение конических юбок 		

		<p>38. Разработка моделей курток 39. Разработка моделей фартуков 40. Построение чертежа основы конструкции фартука 41. Размерные признаки фигуры девочки 42. Техническое моделирование</p> <p>Технология обработки швейных изделий 43. Обработка трусов 44. Соединение воротника с горловиной 45. Обработка воротников 46. Обработка застежек до низа изделия (п/б) 47. Обработка рукава и соединение его с проймой 48. Обработка накладных карманов 49. Обработка верхнего среза юбки 50. Обработка юбки 51. Ручные стежки и строчки 52. Обработка шапочки 53. Отделка деталей изделия оборкой, рюшами 54. Отделка деталей изделия складками, рельефами 55. Обработка застежек 56. Обработка нижнего среза юбки 57. Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукава 58. Обработка рукавов 59. Обработка фартука 60. Дефекты в изделиях и способы их устранения 61. Машинные швы 62. Обработка ночной сорочки</p> <p>Охрана труда 63. Организация рабочего места и ПБ при работе с ручными инструментами 64. ПБ работы с горячей жидкостью 65. ПБ работы с приспособлениями 66. Приемы работы ножом и приспособлениями 67. Оборудование кухни и требование к ее содержанию 68. Санитарно -гигиенические правила 69. Правила пользования столовыми приборами</p>		
4.	Модуль: информационно-методическая поддержка педагогического работника			
4.1.	<p>Методические материалы для педагогического работника по использованию комплекта или отдельных</p>	<p>Руководство пользователя по подключению, наладке комплекта или отдельных модулей комплекта, описание конструктивных особенностей и технологии работы с оборудованием, описание порядка постановки экспериментов с использованием оборудования (перечислить)</p>		

	компонентов комплекта образовательном процессе	В		
4.2	Программы (модули, курсы) повышения квалификации педагогических работников использованию комплекта отдельных компонентов комплекта образовательном процессе	по или В	<p>— ООО "Западно-сибирский межрегиональный образовательный центр" Дистанционные технологии в образовательном процессе в условиях реализации ФГОС (на материале дисциплин гуманитарной направленности: русский язык, литература, обществознание, иностранный язык) - 72ч., 2019г.</p> <p>— ГБОУ ДПО НИРО "Применение современных информационно-коммуникативных и цифровых технологий в условиях функционирования цифровой образовательной среды", 36ч., 2019</p> <p>— ГБОУ ДПО НИРО "Современные подходы к организации технолого-экономического образования и профориентации школьников в контексте приоритетов государственной и региональной политики в области образования", 108, 2019;</p> <p>— ООО "Центр инновационного образования и воспитания" "Обеспечение комплексной безопасности общеобразовательных организаций", 26ч, 2020г.</p>	