

Оснащение учебных кабинетов для уровня основного общего и среднего общего образования

Предмет технология (девочки).

№ п/п	Наименование модуля	Состав и предназначение оборудования, входящего в модуль	наличие
1.	Модуль: технические средства обучения		
1.1.	Специализированный программно-аппаратный комплекс педагога (СПАК)	<i>СПАК является составной частью информационно-образовательной среды образовательного учреждения, обеспечивает решение профессиональных задач педагога с применением информационно-коммуникационных технологий (ИКТ). СПАК должен обеспечивать сетевое взаимодействие всех участников образовательного процесса. Все технические средств СПАК должны быть скомутированы между собой. СПАК включает:</i>	
		1. Персональный или мобильный компьютер (ноутбук) с предустановленным программным обеспечением	DNS
		2. Интерактивное оборудование Интерактивное оборудование предназначено для визуализации учебного материала, полученного с цифровых и нецифровых носителей, на интерактивном экране, сохранения результатов образовательного процесса и образовательных достижений (в том числе формирование портфолио) обучающихся.	нет
		2.1. Интерактивная доска	нет
		2.2. Проектор мультимедийный + Экспозиционный экран	В наличии
		3.1. Визуализатор цифровой	
		3. Оборудование для тестирования качества знаний обучающихся	
		4. Копировально-множительная техника Копировально-множительная техника предназначена для тиражирования учебного материала, сохранения в цифровом формате результатов образовательного процесса и образовательных достижений (в том числе формирования портфолио) обучающихся. 4.1. Печатное, копировальное, сканирующие устройства (<i>отдельные элементы или в виде многофункционального устройства, в соответствии с целями и задачами использования оборудования в образовательном процессе</i>)	МФУ Canon, принтер XEROX3010
		5. Аппаратное и программное обеспечение компьютера	
		Аппаратное и программное обеспечение компьютера должно обеспечивать:	ОС

	<p>управление учебным процессом; создание и редактирование электронных таблиц, текстов и презентаций; создание, обработку и редактирование звука; создание, обработку и редактирование растровых, векторных и видеоизображений; создание и редактирование интерактивных учебных материалов, образовательных ресурсов, творческих работ со статическими и динамическими графическими и текстовыми объектами; работу с геоинформационными системами, картографической информацией, планами объектов и местности; визуализирование исторических данных (создание ленты времени и др.); возможность размещения, систематизирования и хранения (накапливания) материалов образовательного процесса; проведение мониторинга и фиксацию хода учебного процесса и результатов освоения основной образовательной программы общего образования; проведение различных видов и форм контроля знаний, умений и навыков, осуществление адаптивной (дифференцированной) подготовки к государственной (итоговой) аттестации; осуществление взаимодействия между участниками учебного процесса, в том числе дистанционное (посредством локальных и глобальных сетей) использование данных, формируемых в ходе учебного процесса для решения задач управления образовательной деятельностью; возможность безопасного доступа к печатным и электронным образовательным ресурсам и пр. Программное обеспечение компьютеров педагога и обучающихся должно иметь одинаковый интерфейс.</p>	<p>Windows8_10</p> <p>пакет Microsoft Office2010_16 и OpenOffice Audacity GIMP 2.8.2, Paint, Draw, Киностудия Windows Live (Windows Live Movie Maker)</p> <p>Программа Notebook</p> <p>Adobe Reader</p> <p>Браузеры: Internet Explorer, Яндекс-браузер, Firefox, Opera, Google Chrome с поисковой системой SkyDNS</p> <p>Антивирус Касперского</p>
	<p>6. Прочее оборудование</p> <p>1. Фото и/или видео технику;</p>	<p>В наличии</p>
	<p>2. Гарнитура;</p>	<p>В наличии</p>
	<p>3.устройства для коммутации оборудования.</p>	
2.	<p>Модуль: лабораторное и демонстрационное оборудование</p>	

2.1	Обучающая цифровая лабораторная учебная техника	<p>Может быть представлена в виде полнофункционального мобильного и/или стационарного лабораторного комплекса (комплексов), предназначенного для организации учебной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, для формирования у обучающихся навыков цифрового измерения результатов проведения натуральных экспериментов в пределах учебного помещения и вне его.</p> <p>Обучающая цифровая лабораторная учебная техника включает:</p>	
2.2	Обучающая традиционная лабораторная учебная техника	<p>Может быть представлена наборами</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. традиционные лабораторные приборы, используемые обучающимися при постановке экспериментов, наблюдений, опытов по программам учебных предметов и внеурочной деятельности. <p><u>Лабораторные приборы и инструменты:</u> спиртовка, держатель, чугунная поставка.</p>	В наличии
2.3	Учебная техника для отработки практических действий и навыков, проектирования и конструирования	<p>Может быть представлена наборами</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. конструкторы, робототехники, тренажерами и пр., предназначенными для моделирования, технического творчества и проектной деятельности, отработки практических навыков в области безопасности жизнедеятельности, трудовых навыков и пр. <p><u>Оборудование:</u> машина швейная электрическая «JANOME» краеобъёмочная машина «JANOME» швейная машина 2-М класса ПМЗ оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды) электроплиты кухонное электрооборудование мясорубка</p> <p><u>Инструменты и приспособления:</u> инструменты и приспособления для ручных швейных работ измерительные инструменты для работы с тканями инструменты и приспособления для вышивания инструменты для вязания крючком инструменты для вязания на спицах инструменты и приспособления для механической обработки продуктов</p>	В наличии

		<p>инструменты и приспособления для тепловой обработки пищевых продуктов</p> <p>инструменты для разделки рыбы</p> <p>инструменты для разделки мяса</p> <p>инструменты и приспособления для разделки теста</p> <p>оборудования и приспособлений для сервировки стола</p> <p>кухонная посуда для тепловой обработки пищевых продуктов</p> <p>разделочные доски</p> <p>набор мисок эмалированных</p> <p>столовая посуда</p>	
3	Модуль: наглядные пособия по предметам		
3.1	Наглядные пособия по предметам	<p>Могут быть представлены учебной техникой, обеспечивающей визуально-звуковое представление объекта изучения.</p> <p>Наглядные пособия по предметам включают:</p> <p>электронные образовательные ресурсы (ЭОР)</p>	В наличии
		<p>Объёмные пособия - макеты, модели, слепки, муляжи, глобусы и натуральные объекты.</p> <p><u>Манекен (учебный)</u></p> <p><u>Модели:</u> фартуков, юбок, сорочек</p> <p><u>Натуральные объекты:</u> коллекции текстильных волокон, коллекции изучаемых материалов.</p>	В наличии
		<p>Плоскостные пособия – таблицы (плакаты), картины, фотографии, карты, схемы, чертежи.</p> <p><u>Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Техника безопасности при работе ручными инструментами. 2. Техника безопасности при работе с электрическим утюгом. 3. Техника безопасности при выполнении машинных работ. 4. Правила по технике безопасности при работе на кухне <p><u>Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся:</u></p> <p>Кулинария</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сервировка стола. 2. Правила пользования столовыми приборами. 3. Консервирование. 4. Первичная обработка овощей. 5. Холодные блюда. 	В наличии

6. Приготовление блюд из яиц.
7. Приготовление бутербродов.
8. Рыбные полуфабрикаты.
9. Мясные полуфабрикаты.
10. Напитки.
11. Классификация блюд.
12. Санитарно-гигиенические требования.
13. Сладкие блюда.
14. Приготовление блюд из круп.
15. Приемы работы ножом и приспособлениями.
16. Блюда из черствого хлеба.
17. Пищевые вещества.
18. Приготовление блюд.
19. Сервировка праздничного стола.
20. Правила безопасной работы с горячей жидкостью.
21. Способы консервирования.

Машиноведение.

1. Механизмы рабочих органов машины.
 2. Швейная машина 2-М ПМЗ.
 3. Машинные швы.
 4. Машинная игла и моталка.
 5. Заправка ниток.
 6. Механизмы передачи вращательного движения.
 7. Регуляторы натяжения ниток.
 8. Механизмы преобразования движения.
 9. Конструктивная схема машины 2-М класса ПМЗ.
 10. Детали и механизмы швейных машин.
 11. Схема образования челночного стежка.
 12. Приводные устройства.
 13. Приспособления к швейным машинам.
 14. Правила безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине.
 15. Правила безопасной работы на швейной машине с ножным приводом.
 16. Организация рабочего места и правила безопасности при работе с электроутюгом.
- Обработка ткани.

1. Ручные стежки и строчки.
2. Машинные швы.
3. Раскрой швейных изделий.
4. Приемы разметки деталей на ткани.
5. Обработка фартука.
6. Обработка шапочки.
7. Обработка накладных карманов.
8. Отделки деталей изделия.
9. Обработка юбки.
10. Обработка верхнего среза юбки.
11. Обработка нижнего среза юбки.
12. Обработка застежек.
13. Обработка ночной сорочки.
14. Обработка горловины и проймы в изделии без воротника и рукавов.
15. Обработка застежек до низа детали изделия.
16. Обработка воротников.
17. Соединение воротника с горловиной.
18. Дефекты в изделиях и способы их устранения.
19. Обработка рукава и соединение его с проймой.

Правила техники безопасности.

1. Организация рабочего места и правила техники безопасности при работе ручными инструментами.
2. Правила безопасной работы приспособлениями.
3. Приемы работы ножом и приспособлениями.
4. Правила безопасной работы с газовой плитой.
5. Правила безопасной работы с тканью.
6. Требования к обработке и хранению продуктов.
7. Оборудование кухни и требования ее содержания.
8. Организация рабочего места и правила безопасности при работе с электроутюгом.
9. Правила безопасности и санитарно-гигиенические требования при работе на швейной машине.
10. Правила личной гигиены.

Растениеводство.

1. Пересадка и размножение комнатных растений.
2. Размножение комнатных растений черенками.

		<p>3. Уход за комнатными растениями. 4. Подкормка комнатных растений. 5. Перевалка комнатных растений. 6. Выращивание рассада. 7. Высадка рассады в грунт. 8. Побег. 9. Клубни, листья и цветки картофеля. 10. Органы растений, лист. 11. Подготовка участка и перекопка почвы. 12. Выращивание лука репчатого на перо.</p> <p><u>Фотографии:</u> творческих работ учащихся. <u>Инструкционные карты:</u> по разделам «машиноведение», «кулинария», «пошив швейного изделия», «художественные ремёсла» <u>Схемы:</u> по разделам «проектная деятельность», «материаловедение», «художественные ремёсла», «пошив швейного изделия», «кулинария», «машиноведение» <u>Чертежи:</u> фартука, сорочки, юбки</p>	
4	Модуль: информационно-методической поддержки педагогического работника		
4.1	<p>Методические материалы для педагогического работника по использованию комплекта или отдельных компонентов комплекта в образовательном процессе</p>	<p>Материалы должны содержать руководство пользователя по подключению, наладке комплекта или отдельных модулей комплекта, описание конструктивных особенностей и технологии работы с оборудованием, примеры практической работы с оборудованием, описание порядка постановки экспериментов с использованием оборудования и пр.,</p> <p>1. Руководство пользователя к подключению</p>	В наличии
		2. Инструкции	В наличии
		3. Описание порядка постановки эксперимента (технологические карты)	В наличии
		<p>Дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся:</p> <p>1.В.Д.Симоненко. Сборник творческих проектов учащихся. 2.А.И.Сасова. Сборник проектов (пособие для учителя). 3.М.А.Ступницкая. Что такое учебный проект. 4.И.А Сасова. Метод проектов технологическом образовании школьников (пособие для учителя). 5.А.В.Жадаева, А.В.Пяткова. Технология, творческие проекты: организация работы.</p>	В наличии

	<p>6.И.А.Сасова. Технология. Метод проектов в Технологическом образовании школьников. 6 класс. (Пособие для учителя).</p> <p>7.Л.Н Морозова, Н.Г.Кравченко, О.В. Павлова. Технология . 5-11 классы. Проектная деятельность учащихся.</p> <p>8.Н.И.Дерекаева. Модульный курс учебной и коммуникативной мотивации учащихся.</p> <p>9.С.Э. Маркуцкая. Тесты по технологии. «Обслуживающий труд» 5-7 классы.</p> <p>10.С.З.Маркуцкая. Технология в схемах, таблицах, рисунках. «Обслуживающий труд» 5-9 классы.</p> <p>11.О.В.Павлова. Неделя технологии начальной и средней школе: праздники, посиделки, викторины, семинары, конкурсы, игры.</p> <p>12. Е.Н. Петрова. Уроки по курсу «ТЕХНОЛОГИЯ» 5-9 классы (девочки).</p> <p>13.кол.авт. Л. В. Байбородова и др. Обучение технологии в средней школе. 5-11 классы.</p> <p>14.И.П.Арефьев. Занимательные уроки технологии для девочек. 7 класс</p> <p>15. И.П.Арефьев. Занимательные уроки технологии для девочек. 6 класс</p> <p>16. И.П.Арефьев.Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс</p> <p>17. Пособие дидактическое моделирование швейных изделий; пошив швейных изделий.</p>	
	<p>5. Раздаточные материалы</p> <p>Раздел «Материаловедение»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Образцы ткацких переплетений 2. Нетканые материалы 3. Образцы ручных швов 4. Образцы машинных швов 5. Терминология ручных работ 6. Терминология машинных работ 7. Терминология ВТО 	В наличии
	<p>6. Методические материалы для учителя.</p> <p><u>Научно-популярные издания и литература по темам учебной программы:</u></p> <p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Научно-популярное издание. Как шить красиво. 2.Популярное издание. Искусство декорирования. 3.София Ханус. Как шить? 4. Эйткен Лейла. Практика шитья. 5.Л.Н.Кичемазова, И.Э.Малышева. Основы конструирования, моделирования и 	В наличии

технологии пошива одежды.

6.В.Д.Насонова. Как научиться кроить и шить.

7.А.В.Федотенко. Юбки на любой вкус. Блузки на любой вкус.

8.Л.В.Ударцева. Школа пошива женских юбок.

9.Т.И.Зарецкая. Азбука шитья.

10.Л.П.Чижикова. Кружок конструирования и моделирования одежды.

11.Р.И.Егорова, В.П.Монастырская. Учись шить

12.А.И.Зюзин. Ремонт бытовых швейных машин.

13.С.С.Палладов,В.И.Лебедев. Ткани, швейные
товары, ковры.

14.М.И.Нагибина. Плетение для детворы из ниток,
Прутьев и коры.

15.Г.В.Городкова,М.И.Нагибина. Мягкие игрушки-
мультяшки и зверюшки

16.М.И.Нагибина. Чудеса из ткани своими руками.

17.О.С.Молотобарова. Кружок изготовления игрушек- сувениров.

18.С Ф Тарасенко Вязаная игрушка.

19.А.В.Ефимова.Работа с мягкой игрушкой в
начальных классах.

20.Н.Деревянко. Мягкая игрушка- волшебный сад.

Раздел «Художественные ремёсла»

1.М.Максимова, М.Кузьмина. Лоскуты.

2.Ирина Костикова. Лоскутная техника.

3.Е.Каменская. Квилтинг.

4.Л.Ф.Денисова. Лоскутное шитьё, стёжка и аппликация. Изысканный лоскут.

5.Ирина Турченко. Пэчворк и квилтинг для кухни и деской.

6. .М.Максимова, М.Кузьмина, Н. Кузьмина. Мозаика лоскутных узоров.

7.Ольга Соколова. Джинсовая фантазия.

8.Д.В.нестерова. Лоскутные фантазии.

9.Париция Наве Черугти. Оригами из полотенец.

10.Т.В.Галонова. Оригами из ткани.

11.П.Навдиева. Рукоделие для женщин.

12.М.А.Гусакова. Аппликация.

13.О.Г.Крысина. Вышивание.

14.Т.И.Еременко. Иголлка-волшебница.

15.А.В.Сычева. Вышивка.

16.М.Максимова, М.Кузьмина.Вышивка-первые

	<p>Шаги.</p> <p>17.Рута Риекстиня. Вязание на спицах.</p> <p>18.Н.Н.Кульская-Кравченко. Вязание длинным Крючком.</p> <p>19.В.С.Кришталева.Вязание узоров крючком.</p> <p>20.Д.Ханашевич. Я вяжу и вышиваю.</p> <p>21.М.В.Максимова. Азбука вязания.</p> <p>Раздел «Интерьер жилого дома»</p> <p>1.А.В.Быховский. Гигиена повседневного быта.</p> <p>2.М.Д.Маковер.Уход за жилищем, одеждой и обувью.</p> <p>3.М.И.Лифанов. За здоровый быт.</p> <p>4.Н.В.бабина. Красота своими руками.</p> <p>5.В.И.Киселёва.Домоводство.</p> <p>6.Т.Н.Махалова. Для вас, девочки.</p> <p>Раздел «Кулинария»</p> <p>1.Г.Г. Дупцов Технология приготовления пищи.</p> <p>2.О.П. Павлова. Т.Н. Николаева. Бутерброды.</p> <p>3.Н.И. Губа. Тайны щедрого стола.</p> <p>4.В.В. Губов. Русская кухня.</p> <p>5. В. Ходжиев. Фирменные блюда и напитки Таджикистана.</p> <p>6.Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. Технология Приготовления мучных и кондитерских изделий.</p> <p>7.Г.Г. Дубцов, М.Ю.Сиданова, Л.С. Кузнецова Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции.</p> <p>8.А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Л.С. Трофименко. Физиология питания, санитария и гигиена.</p> <p>9.Редактор-составитель Л.И Воробьева Книга о вкусной и здоровой пище.</p> <p>10. Изд-во ЭКСМО-Пресс Вкусно и быстро.</p> <p>11. Кол.авт.: А.А. Ананьев и др. Кулинария.</p> <p>12. ЗАО«Издательский Дом Ридерз Дайджест». Кулинарный шедевр за 30 минут.</p>	
--	---	--

4.2	Программы (модули, курсы) повышения квалификации педагогических работников по использованию комплекта или отдельных компонентов комплекта в <u>образовательном процессе</u>	Разработанные программы (модули, курсы) могут являться частью программ повышения квалификации, обеспечивающих в соответствии с требованиями ФГОС ООО непрерывность профессионального развития педагогических работников образовательного учреждения, в объеме не менее 108 часов и не реже одного раза в три года 1. Рабочие программы по предмету.	В наличии (Электронный вариант)
		2. Копии удостоверения по повышению квалификации	В наличии
		3. Сертификаты участия в семинарах	В наличии
		4. Свидетельства о печатных работах	В наличии
		5. Грамоты, благодарности	В наличии
		.	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 548923307783482480876436394463496321380627608333

Владелец Кульнева Елена Александровна

Действителен с 14.07.2023 по 13.07.2024