

## ОПИСЬ

## Имущества и документации кабинета №11 (технология (девочки))

№	Мебель	Кол-во
1	Стол учительский	1
2	Стул учительский	1
3	Парты	13
4	стулья	24
5	Стол для раскроя	1
6	шкаф	3
	Оборудование	
7	манекен	1
8	зеркало	1
9	Столы разделочные	2
10	Плиты электрические	2
11	раковины	2
12	холодильник	1
13	Кухонный гарнитур (недоукомплектованный)	1
14	Машинки швейные	7
	Наглядно-методическое оснащение (таблицы)	
15	Схема приготовления омлета	1
16	Правила поведения за столом	1
17	Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества	1
18	Схема приготовления вареной и жареной рыбы	1
19	Схема приготовления винегрета	1
20	Первичная обработка продуктов	1
21	Приемы тепловой обработки продуктов	1
22	Схема приготовления мясного бульона	1
23	Схема приготовления песочного теста	1
24	Схема приготовления дрожжевого теста	1
25	Схема приготовления сырников	1
26	Мясные полуфабрикаты	1
27	Соотношение меры и массы некоторых продуктов	1
28	Схема приготовления мясных котлет	1
29	Форма нарезки продуктов	1
30	Схема приготовления заправочного супа	1
31	Сервировка стола	1
32	Регуляторы строчки	1
33	Дефекты в изделиях и способы их устранения	1
34	Раскрой швейных изделий	1
35	Конструктивная схема машины	1
36	Схема смазки	1

37	Обработка застежек обтачками	1
38	Соединение воротников с горловиной	1
39	Обработка низа изделия	1
40	Заправка ниток	1
41	Приспособления к швейным машинам	1
42	Схема образования челночного стежка	1
43	Регуляторы натяжения нити	1
44	Снятие мерок	1
45	Машинные швы	1
46	Обработка шапочки	1
47	Обработка фартука	1
48	Отделка деталей изделия	1
49	Обработка горловины и пройм	1
50	Обработка застежек и рукавов	1
51	Обработка карманов	1
52	Обработка рукавов	1
53	Обработка выточек, складок и деталей бейками	1
54	Обработка какеток	1
55	Организация рабочего места и техника безопасности	1
	Посуда, инвентарь	
56	Тарелки	50
57	кружки	7
58	салатник	2
59	блюдец	18
60	чашки	2
61	сковорода	3
62	мясорубка	1
63	друшлаг	1
64	чайник	1
65	Скалка	3
66	противень	4
67	Доски разделочные	15
68	урна	2