

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Основная общеобразовательная школа № 2
г. Нерчинск

ПАСПОРТ
кабинета № 10

2023-2024 учебный год

Содержание.

1. Техническая характеристика кабинета
2. График работы кабинета
3. Нормативно-правое обеспечение образовательного процесса
4. План развития кабинета
5. Выполнение санитарно-гигиенических требований
6. Режим проветривания учебных помещений в зависимости от температуры наружного воздуха.
7. Перечень перевязочных средств и медикаментов для аптечки кабинета
8. Перечень методических материалов кабинета технологии:
 - Методические папки
 - Перечень методической и учебной литературы
 - Перечень печатных пособий
 - Перечень оборудования кабинета технологии.
9. Перечень оборудования кабинета технологии.
10. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного стандарта общего образования.
10. Санитарно-эпидемиологические правила (комплекс упражнений)
11. Перечень учебного оборудования по технологии

1. Техническая характеристика кабинета.

Кабинет технологии расположен на 1-м этаже:

Общая площадь –83,4 кв.м.

Имеется кабинет кулинарии площадью – 18,0м

Один вход с коридора, а так же вход из кабинета в кулинарию.
Пол деревянный, покрыт ДВП
Стены и потолок покрашены водоэмульсионной краской.
Рабочие столы имеют цвет светлой древесины.
Окна – 3, фрамуги для проветривания открываются с пола.
Освещение - ЛБ. Светильники расположены в 2 ряда в кабинете при работе с тканью
Всего электроточек: кабинет кулинарии – 3,
Температурный режим воздуха в кабинете составляет 18 – 20°С.
Относительная влажность воздуха 31%.
В кабинете имеется 18 рабочих места ученика и 1 рабочее место учителя.

2. График работы кабинета технологии на 2023– 2024 учебный год (второе полугодие)

<i>урок</i>	<i>понедельник</i>	<i>вторник</i>	<i>среда</i>	<i>четверг</i>	<i>пятница</i>
1					7а
2					7а
3			5а		7б
4			5а		7б
5	8а	6а,б	5б		
6	8б	6а,б	5б		
7					

Режим работы внеурочной деятельности «Креативное рукоделие» (2 часов)

<i>День недели</i>	<i>время</i>	<i>руководитель</i>
Понедельник		Крапивина Е.О.
Вторник		
Среда		
Четверг	13.30	
пятница	13.30	

3. Нормативно-правое обеспечение образовательного процесса

- Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов Федерального компонента государственного стандарта общего образования.
- Стандарт среднего общего образования по технологии.
- Примерная программа ФГОС
- Правила по технике безопасности и производственной санитарии для школьных учебных и учебно-производственных мастерских.

4. План развития кабинета

Цель: создание условий для совершенствования качества учебно-воспитательного процесса

Задачи:

- Укрепление и совершенствование материально-технической базы в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта;
- Проведение целенаправленной работы по улучшению материально-технической базы, совершенствования рабочих мест, применения информационных технологий в соответствии с требованиями модернизации образования, формирование эстетики кабинета, а также пополнение кабинета методическими разработками и литературой.

№	Перечень	Примерные сроки	Ответственный
1	Принтер+ сканер		
Кабинет технологии			
2	Замена устаревших швейных машин на современные.	Одна в год	Завхоз, заведующий кабинетом
	Приобретение утюга парового	Один в 4 года	Завхоз, заведующий кабинетом

	Списание морально-устаревшего имущества. Пополнение кабинета дидактическим материалом. Пополнение кабинета наглядными пособиями. Работа в области охраны труда (комплектация аптечки, пересмотр инструкций по охране труда) Пополнение кабинета современной методической литературой. Замена мебели на современную	ежегодно ежегодно ежегодно ежегодно	завхоз заведующий кабинетом Завхоз, заведующий кабинетом Завхоз, заведующий кабинетом завхоз, заведующий кабинетом директор школы
Кабинет кулинарии			
3	Приобретение печи		Директор школы
4	Приобретение предметов (согласно требованиям)		Директор школы

5. Выполнение санитарно-гигиенических требований

Мероприятия	Срок выполнения	Кем выполняется
Влажная уборка	Ежедневно.	Технический работник
Генеральная уборка	Ежемесячно.	Технический работник
Побелка	Ежегодно (май, июнь).	Технические работники
Покраска	Ежегодно (июнь).	Технические работники
Косметический ремонт	По необходимости	Заведующий кабинетом, завхоз, технические работники
Дежурство по классу	Ежедневно в соответствии с графиком	Учащиеся
Обеспечение кабинета моющими средствами	По необходимости	Завхоз, заведующий кабинетом.
Пополнение аптечки средствами для оказания первой медицинской помощи	По мере использования и завершения срока годности	Завхоз, заведующий кабинетом.

6. Воздушно- тепловой режим в учебных мастерских.

1. Температура воздуха в помещениях общеобразовательных учреждений должна быть:

- в классных помещениях, учебных кабинетах, лабораториях - +18° - +20°С.
- 2. Открывающаяся площадь фрамуг и форточек должна составлять не менее 1/50 площади пола.
- 3. Учебные помещения должны тщательно проветриваться во время перемен.
- 4. До и после окончания занятий проводится сквозное проветривание помещений. В тёплые дни целесообразно проводить занятия при открытых фрамугах и форточках

Длительность сквозного проветривания учебных помещений в зависимости от температуры наружного воздуха.

Наружная температура, град. С	Длительность проветривания помещения, мин.	
	в малые перемены	в большие перемены и между сменами
От +10 до +6	4 - 10	25 - 35
От +5 до 0	3 - 7	20 - 30
От 0 до -5	2 - 5	15 - 25
От -5 до -10	1 - 3	10 - 15
Ниже -10	1 - 1,5	5 - 10

График проветривания мастерской.

- | | |
|-----------------------------|---------------|
| 1. Проветривание (сквозное) | 8.00- 8.10 |
| 2. Проветривание | 9.15– 9.20 |
| 3. Проветривание | 10.05. –10.10 |
| 4. Проветривание | 11.00 – 11.05 |
| 5. Проветривание | 11.50 – 11.55 |
| 6. Проветривание | 12.45– 12.50 |
| 7. Проветривание | 13.40– 13.45 |

7. Перечень перевязочных средств и медикаментов для аптечки кабинета

Жгут – 2шт. (применяется для временной остановки кровотечения).
 Пакет-контейнер гипотермический (охлаждающий) – 1шт.
 Раствор водорода перекиси – 2шт.
 Аммиак – 1шт.
 Зеленка – 1шт.
 Йод – 1шт.
 Активированный уголь – 2шт.
 Фурацилин – 1шт.
 Вата – 1 уп.
 Бинт – 3 шт.
 Бактерицидный унипласт – 2 шт.
 Напальчник – 2 шт.

8. Перечень методических материалов

1. Методические папки:

- Паспорт кабинета технологии МБОУ ООШ № 2;
- Примерная программа ФГОС;
- Рабочие программы по технологии 5 класс;

- Рабочие программы по технологии 6 класс;
- Рабочие программы по технологии 7 класс;
- Рабочие программы по технологии 8 класс;
- Документы по технике безопасности кабинета технологии.
- Рабочая программа дополнительного образования «Креативное рукоделие»

Перечень методической и учебной литературы

№	Наименование литературы	Издательство	Примечание
Методическая литература			
3	Методика преподавания курса. «Технология обработки ткани» 5–9 кл.	В.Н. Чернякова. Москва «Просвещение» 2002 г.	личная
4	Методика преподавания курса «Твоя профессиональная карьера»	Москва «Просвещение» 1999 г.	личная
6	Практикум по обработке ткани.	Москва «Просвещение»	личная
8	Л.Ф. Першина, С.В. Петрова «Технология швейного производства». Москва,	Легпромбытиздат, 1991 г.	личная
9	Е.П.Мальцева «Материаловедение швейного производства»,	Москва, Легкая и пищевая промышленность, 1983 г.	личная
10	Е.А. Рачицкая, В.И. Сидоренко «Моделирование и художественное оформление одежды»,	Ростов-на-Дону, «Феникс», 2002 г.	личная
	Методические рекомендации: наглядные пособия по курсу «Технология»: кулинария	Москва. ООО «Спектр-М», 2010	личная
	О.С. Глозштейн, С.А. Устинова Методические рекомендации: наглядные пособия по курсу «Технология»: технология обработки ткани, машиноведение	Москва. ООО «Спектр-М», Издательство «Экзамен», 2008	личная
	О.С.. Глозштейн, С.А. Устинова Методические рекомендации: наглядные пособия по курсу «Технология»: технология обработки ткани, материаловедение	Москва. ООО «Спектр-М», 2010	личная
	Методические рекомендации: наглядные пособия по курсу «Технология»: технология обработки ткани, рукоделие	Москва. Издательство «Экзамен», ООО «Спектр-М», 2009	личная
	О.С. Глозштейн, С.А. Устинова Методические рекомендации: наглядные пособия по курсу «Технология»: технология обработки ткани, технология изготовления швейных изделий.	Москва. Издательство «Экзамен», ООО «Спектр-М», 2010	личная
	Научно методический журнал		

	« Школа и производство»		
Учебная литература			
	В.Д. Симоненко, Н.В. Сеницына «Технология» - 5 класс	Москва, издательский центр «Вентана-Граф», 2017 г	
	В.Д. Симоненко, Н.В. Сеницына «Технология»-6 класс	Москва, издательский центр «Вентана-Граф», 2019 г.	
	В.Д. Симоненко « Технология»- 7 класс	Москва, изд. «Просвещение», 1989 г.	
	Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудаква « Технология» - 5 класс	Москва, изд. «Просвещение», 2023г.	
	Е.С.Глозман,О.А.Кожина, Ю.Л.Хотунцев, Е.Н.Кудаква «Технология»- 6 класс	Москва, «Просвещение», 2023г	.
	В.Д. Симоненко « Технология»- 8 класс	Москва, издательский центр «Вентана-Граф», 2020 г.	

Перечень печатных пособий.

№	
1	Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки
2	Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся
	Раздел: технология обработки ткани
	<ul style="list-style-type: none"> • Классификация ручных стежков и строчек • Классификация машинных швов • Классификация краевых швов • Классификация отделочных швов • Технология изготовления фартука • Технология обработки накладных карманов • Технология обработки юбки • Технология обработки вытачек • Технология обработки кокеток • Технология обработки горловины и пройм
	Раздел: Рукоделие
	<ul style="list-style-type: none"> • Вязание спицами. Общие сведения. • Вязание спицами. Условные обозначения. Часть I. • Вязание спицами. Условные обозначения. Часть II. • Раздел: Технология обработки ткани (Материаловедение) • Классификация текстильных волокон • Натуральные растительные волокна • Натуральные животные волокна • Прядение • Виды пряжи • Текстильные переплетения • Символы ухода за одеждой

	Раздел: Технология обработки ткани (Машиноведение)
	<ul style="list-style-type: none"> • Универсальная машина бытового назначения
	<ul style="list-style-type: none"> • Регулировка и уход за швейной машиной
	<ul style="list-style-type: none"> • Техника безопасности при ручных и машинных работах
	Раздел: Кулинария
	<ul style="list-style-type: none"> • Первичная обработка продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> • Форма нарезки продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> • Приемы тепловой обработки продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> • Соотношение меры и массы некоторых продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления мясного бульона
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления заправочного супа
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления мясных котлет
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления отварной и жареной рыбы
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления омлета
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления каши
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления дрожжевого теста
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления песочного теста
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления теста для блинов, блинчиков и оладий
	<ul style="list-style-type: none"> • Схема приготовления винегрета
	<ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочего места и правила техники безопасности
	<ul style="list-style-type: none"> • Хранение продуктов
	<ul style="list-style-type: none"> • Витамины, жиры, белки, углеводы, минеральные вещества
	<ul style="list-style-type: none"> • Столовая посуда
	<ul style="list-style-type: none"> • Правила поведения за столом

9. Перечень оборудования кабинета технологии.

№ п/п	Наименование оборудования	Количество	Модель оборудования	Инвентарный номер	примечание
К разделу: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов					
1	Швейная машина (электрическая)	2	brother		
2	Швейная машина (ножная)	2			
3	Утюг				
4	Гладильная доска	1			
5	Стол рабочий ученический	6			1 стол на 3 посадочных места,
6	Ученическая парта	6			
7	шкаф	2			2020 году приобретения
8	Книжный шкаф	1			2020 год приобретения
9	зеркало	1			
10	жалюзи	3			

1	Набор измерительных инструментов для работы с тканями: Метр деревянный Угольник пластиковый См. лента	1 1 1			
К разделу: Кулинария					
1	Электроплита	2	Лысьва		1994 год, приобретения
2	Кухонный гарнитур	1			2020 год
3	Ложки чайные	15			
4	Ножи	5			
5	Тарелки	110			Суповые, пирожковые, закусочные, десертные
6	Терка	3			
7	Разделочная доска	6			
8	Кастрюля эмалированная	3			
9	Сковорода	2			
10	Ведро эмалированное	1			
11	Дуршлаг	1			
12	Сито	3			
13	Кувшин	1			
14	салатница	6			
15	Ковшик	1			
16	Чашка	17			
17	Вилки столовые из алюминия	148			
18	Скалка	2			
19	Кастрюля	1			
20	Полотенце кухонное	2			
22	Разделочная доска	11			
	Сервиз чайный	1			
23	Терки	3			

10. Требования к оснащению образовательного процесса в соответствии с содержательным наполнением учебных предметов федерального компонента государственного стандарта общего образования.

Расчет количественных показателей материально-технического обеспечения.

Количество единиц учебного оборудования для мастерских по обработке металла, древесины, ткани и пищевых продуктов рассчитывалось из условия деления класса из 25 учащихся на две равные группы по 13 человек. При большей средней наполняемости классов в общеобразовательном учреждении в объем комплектации необходимо вносить соответствующие коррективы. Подгруппы при этом должны иметь численность не более 15 человек.

11. Перечень учебного оборудования по технологии

Раздел "Обработка ткани" (с элементами интерьера и семейной экономики)

№	Наименование	Единица	Нормативное	Фактически
---	--------------	---------	-------------	------------

		измере ния	количес тво	имеется
коллекции				
1	Лен и продукты его переработки	шт.	1	1 (требуется замена)
2	Хлопок и продукты его переработки	шт.	1	1 (требуется замена)
3	Шелк и продукты его переработки	шт.	1	1 (требуется замена)
4	Шерсть и продукты ее переработки	шт.	1	1 (требуется замена)
5	Коллекция тканей с раздаточным материалом	шт.	1	
6	Коллекция искусственных и синтетических волокон и тканей	шт.	1	1 (требуется замена)
Станки, инструменты, приспособления				
9	Доска гладильная напольная	шт.	2	2
10	Иглы машинные 70-110	компл.	1	1
11	Игольница	шт.	16	1
15	Комплект для вязания на спицах	шт.	16	0
16	Лента сантиметровая	шт.	16	1
17	Линейка металлическая 1000 мм	шт.	16	1
18	Линейка закройщика М 1:4	шт.	16	15
19	Лупа текстильная семикратная	шт.	5	1
20	Манекен 44 размера учебный	шт.	1	0
21	Машина швейная	шт.	16	2
22	Набор шаблонов швейных изделий в М1:4 для моделирования	шт.	16	0
23	Набор приспособлений для раскроя косых беек	шт.	5	0
24	Наперсток	шт.	16	0
25	Ножницы "зигзаг"	шт.	2	0
26	Ножницы для раскроя ткани	шт.	15	0
27	Ножницы	шт.	15	0
28	Ножницы для работы левой рукой	шт.	3	0
29	Оверлог	шт.	1	0
30	Приспособление для сбора булавок и иголок	шт.	5	0
31	Резец портновский	шт.	15	0
32	Стол рабочий	шт.	16	3
33	Угольники классные УКЛ-45	шт.	1	0
34	Угольники классные 30°, 60°, 90°	шт.	1	0
35	Угольники пластмассовые	шт.	15	0
36	Утюг электрический с терморегулятором и пароувлажнителем	шт.	2	0
37	Циркуль классный	шт.	1	0
38	Шаблоны стилизованной фигуры	шт.	15	0
39	Щетка платяная	шт.	1	0
40	Щетки-сметки	шт.	4	0
Технические средства обучения				
78	Компьютер с принтером, сканером и сетевой картой	шт.	1	0
79	Музыкальный центр	шт.	1	0

80	Телевизор цветного изображения	шт.	1	0
81	Экран	шт.	1	0
	Проектор	шт.	1	0

Раздел «Обработка пищевых продуктов»

№	Наименование	Единица измерения	Нормативное количество	Фактически имеется
Инструменты, приспособления				
1	Ваза	шт.	4	0
2	Губка для мытья посуды	шт.	4	2
3	Ведро эмалированное	шт.	1	1
4	Веселка	шт.	4	0
5	Весы настольные	шт.	2	0
6	Вилки столовые из нержавеющей стали	шт.	15	0
7	Выемки фигурные для теста	шт.	15	0
8	Дуршлаг	шт.	4	2
9	Доски разделочные	шт.	15	11
10	Комплект кондитерских форм	шт.	4	0
11	Комплект прихваток из двух штук	шт.	15	0
12	Кассета для столовых приборов	шт.	4	0
13	Кассета для тарелок	шт.	4	0
14	Кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали на 1,5 л	шт.	4	1
15	Кастрюля эмалированная или из нержавеющей стали на 3 л	шт.	4	0
16	Картофелемялка	шт.	2	5
17	Кофемолка КМ-2	шт.	2	0
18	Кофейник	шт.	2	0
19	Ложка чайная из нержавеющей стали	шт.	15	0
20	Ложка столовая из нержавеющей стали	шт.	15	0
21	Ложка разливательная	шт.	4	0
22	Лопатка для котлет и мяса	шт.	4	0
23	Миксер	шт.	1	0
24	Миска эмалированная большая	шт.	4	0
25	Миска эмалированная маленькая	шт.	4	0
26	Молоток для отбивания мяса	шт.	4	0
27	Мусоросборник педальный	шт.	2	0
28	Мыльница	шт.	4	0
29	Мясорубка	шт.	4	0
30	Набор столовый для специй	компл.	4	0
31	Набор кухонных ножей (типа "Поварская тройка")	компл.	4	0
32	Нож столовый из нержавеющей стали	шт.	15	0
33	Нож консервный	шт.	4	0
34	Нож желобковый для чистки овощей и картофеля	шт.	10	0
35	Ножеточка	шт.	1	0
36	Ножницы для рыбы	шт.	4	0
37	Пароварка	шт.	4	0
38	Пестик деревянный	шт.	4	0
39	Плита электрическая 4-конфорочная	шт.	4	2

40	Поднос	шт.	4	0
41	Подставка для горячего	шт.	4	0
42	Подставка для яиц	шт.	15	0
43	Полотенце кухонное	шт.	8	10
44	Резцы для теста	шт.	4	0
45	Ростер	шт.	1	0
46	Рыбочистка	шт.	4	0
47	Салатница	шт.	4	2
48	Сбивалка для крема	шт.	4	0
49	Сервиз столовый	компл.	2	0
50	Сервиз чайный	компл.	2	1
51	Селечница	шт.	4	0
52	Сито	шт.	4	3
53	Скалка	шт.	4	2
54	Скатерть матерчатая с салфетками	компл.	4	0
55	Скатерть пластмассовая	шт.	4	0
56	Сковорода большая	шт.	4	1
	Сковорода средняя с тефлоновым покрытием	шт.	4	1
57	Сковорода маленькая	шт.	4	0
58	Скребок поварской	шт.	4	0
59	Соковыжималка ручная	шт.	1	0
60	Стакан для салфеток	шт.	4	0
61	Таз алюминиевый	шт.	2	0
62	Тарелка глубокая	шт.	20	0
63	Тарелка мелкая	шт.	20	0
64	Тарелка десертная	шт.	20	0
65	Тарелка пирожковая	шт.	20	0
66	Терка комбинированная	шт.	4	3
67	Фильтр для воды	шт.	2	0
68	Хлебница для стола	шт.	4	0
69	Холодильник	шт.	1	0
70	Чайник	шт.	4	0
71	Чашка с блюдцем	шт.	15	7
72	Шумовка	шт.	4	0
73	Щипцы для кондитерских изделий	шт.	4	0
74	Щетка для мытья раковины	шт.	4	0
75	Электрополотенце "Фен"	шт.	2	0
76	Яйцезрезка	шт.	4	0
77	Индикатор для быстрого определения количества нитратов в пищевых продуктах	шт.	4	0
78	Печь СВЧ	шт.	1	1
79	Кухонный комбайн	шт.	1	0
Пособия печатные				
	<i>Демонстрационные</i>			
80	Таблицы "Работа с пищевыми продуктами"	серия	1	1
81	Таблицы "Сервировка стола"	серия	1	1
82	Таблицы "Кулинария"	серия	1	1

