

**Учебно-методический комплекс, нормативно - правовая база
Учебно-методическая и справочная литература.**

№ п/п	Название
1	Примерная программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
2	Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-8 классов А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца. — М.: Вентана-Граф, 2012.
3	Авторская программа по предмету «Технология» для учащихся 5-9 классов под редакцией В.Д.Симоненко (М.,2006).

Учебники

1.	Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.
2.	Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.
3.	Технология. Технологии ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2012.
4	Технология.: 8 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2009.
5	Технология.: 9 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / под редакцией В.Д. Симоненко. – М.: Вента-Граф, 2010.

Контрольно-измерительные материалы

1	КИМ по разделам	5-9 класс
2	Входная контрольная работа	5-9 классы
3	Итоговая работа по технологии	5-9 классы

Дополнительная литература.

	Наименование
1	В.И. Ермакова. Основы кулинарии М.: Просвещение,1993 учебное пособие 8 кл.
2	200 оригинальных салатов за 5 минут. Владимир ВКТ,2010
3	200 лучших рецептов русской кухни. Владимир ВКТ,2010
4	Праздничный стол за 5 минут. Владимир ВКТ,2010
5	Пироги для сладкоежек. М.: издательство «Ника-Пресс», 1997
6	Поваренная книга. Супы и тушеные овощи мясные и грибные блюда. Таллинн ,1989
7	Лучшие кулинарные рецепты. М.: ЭКСМО,2000

Плакаты настенные.

1	Правила ТБ при работе с горячей посудой
2	Правила ТБ при работе с моющими жидкостями.
3	Правила ТБ при работе с ножами и приспособлениями.
4	Правила ТБ при работе с электронагревательными приборами.

Плакаты демонстрационные.

1	Классификация бутербродов
2	Горячие напитки
3	Технология приготовления сырников
4	Первичная обработка рыбы
5	Формы нарезки овощей
6	Сервировка стола
7	Работа с пищевыми продуктами

Папки.

1	Технология приготовления и оформления бутербродов
2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
3	Схемы приготовления блюд

Оборудование кабинета

№	Наименование	Количество
1.	Доска	2
2.	Набор кухонной мебели	1
3.	Стол учительский	1
4.	Стул учительский	1
5.	Стол обеденный	2
6.	Стулья ученические	15
7.	Шкафы для папок и методической литературы	2
8.	Стол для посуды	2
9.	Микроволновая печь	1
10.	Холодильник	1
11.	Бойлер (не работает)	1
12.	Кухонный комбайн	1
13.	Эл. плита	1
14.	Аптечка	1
15.	Вешалка стойка	1

Посуда,инвентарь

№	Наименование	Количество
1	Щипцы для кондитерских изделий	5
2	Чайник эмалированный (желтый без рисунка)	1
3	Кофейник (желтый без рисунка)	1
4	Хлебница для стола	1
5	Сковорода (чугунная без ручки)	4
6	Подставка для яиц	1
7	Доска разделочная (с росписью)	1
8	Скатерть матерчатая с салфетками	4
9	Весы настольные	1
10	Кофемолка	1
11	Кухонный комбайн	1
12	Миксер	1
13	Кастрюля из нерж.	2
14	Чайник заварочный	4
15	Чашка с блюдцем	8
16	Бокал	6
17	Тарелка глубокая	5
18	Тарелка	6
19	Горшок д/пригот .блюд (глиняный)	7
20	Чайная ложка	5
21	Столовая ложка	4
22	Вилка	4
23	Нож столовый	12
24	Салатник эмалированный	2
25	Закат. машинка	1
26	Нож консервный	1
27	Таз 5 литровый пластмассовый	2