**Инвентарная ведомость на технические средства**

**обучения учебного кабинета кулинарии**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование имущества** | **Инвентарный номер** | **Кол-во** |
|  | Кухонный гарнитур: (в его состав входит) | б/н |  |
|  | Навесной шкаф | б/н | 3 |
|  | Закрытый стол | б/н | 3 |
|  | пенал | б/н | 1 |
|  | Стол производственный металлический | ВА 0000001460 | 1 |
|  | Стол учительский | б/н | 1 |
|  | Стол закрытый |  | 1 |
|  | Шкаф открытый | ВА 0000001537  ВА 0000001538 | 2 |
|  | Шкаф со стеклом | ВА 0000001348 | 1 |
|  | Шкаф закрытый | ВА 0000001511 | 1 |
|  | Гардероб | ВА 0000001368 | 1 |
|  | Шкаф узкий полузакрытый | ВА 000000о110 | 1 |
|  | Антресоль | б/н | 5 |
|  | Жалюзи | б/н | 2 |
|  | Доска школьная трёхмодульная | ВА 0000000972 | 1 |
|  | Светильник настенный | б/н | 2 |
|  | Стул учительский | б/н | 1 |
|  | Электросушилка | б/н | 1 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование имущества** | | **Количество** |
|  |  | |  |
| **Посуда** | | | |
|  | Набор столовой посуды: 3 кастрюли, сковорода, корец, 6 крышек | 1комплект (12предметов) | |
|  | Сковорода | 2 | |
|  | Терка | 1 | |
|  | Поднос | 2 | |
|  | Кастрюля эмалированная на 5л. | 2 | |
|  | Таз эмалированный | 4 | |
|  | Ведро пластиковое | 1 | |
|  | Бокал большой | 11 | |
|  | Бокал маленький | 28 | |
|  | Ложка столовая | 26 | |
|  | Ложка чайная | 16 | |
|  | Нож кухонный | 6 | |
|  | Подставка под приборы | 2 | |
|  | Лоток для приборов | 1 | |
|  | Вилка столовая | 22 | |
|  | Тарелка глубокая столовая | 15 | |
|  | Тарелка глубокая десертная | 12 | |
|  | Тарелка мелкая столовая | 6 | |
|  | Тарелка мелкая десертная | 31 | |
|  | Блюдце чайное | 6 | |
|  | Набор чайный 12 предметов | 3 | |
|  | Супница | 1 | |
|  | Скалка | 2 | |
|  | Салатники хрустальные | 4 | |
|  | Подставка под посуду | 2 | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование** | **Марка** | **Инвентарный номер** | **Год приобретения** | **Состояние** |
|  | Электрическая плита четырёхкомфорочная | «De Luxe» |  | 2012 | отличное |
|  | Холодильник | «Атлант» |  | 2012 | Отличное |
|  | Микроволновая печь | «Samsung» |  | 2012 | Отличное |
|  | Вытяжная установка | МААN |  | 2012 | Отличное |

**Учебно-методическая и справочная литература**

1.*Учебная литература*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название** | **Автор** | **Издательство** | **Год издания** | **Кол-во экз.** |
| 1 | Технология. Технологии ведения дома 5 класс | Синицина Н.В. Симоненко В.Д. | Вентана-Граф (Москва) | 2013 | 1 |
| 2 | Технология. Технологии ведения дома 6 класс | Синицина Н.В. Симоненко В.Д. | Вентана-Граф (Москва) | 2015 | 1 |

*1.Таблицы по кулинарии*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Название** | **Кол-во экземпляров** |
| **Кулинария** | | |
| 1. | Пищевые вещества | 1 |
| 2. | Первичная обработка овощей | 1 |
| 3. | Сервировка стола | 2 |
| 4. | Сервировка праздничного стола | 1 |
| 5. | Классификация блюд | 1 |
| 6. | Холодные блюда | 1 |
| 7. | Напитки. Приготовление горячих напитков | 1 |
| 8. | Сладкие блюда | 1 |
| 9. | Приготовление бутербродов | 1 |
| 10. | Приготовление блюд из яиц | 1 |
| 11. | Приготовление блюд из круп | 1 |
| 12. | Приготовление блюд из молочных продуктов | 1 |
| 13. | Блюда из черствого хлеба | 1 |
| 14. | Приготовление изделий из теста | 1 |
| 15. | Рыбные полуфабрикаты | 1 |
| 16. | Мясные полуфабрикаты | 1 |
| 17. | Способы консервирования | 1 |
| 18. | Санитарно-гигиенические требования | 2 |
| 19. | Правила пользования Столовыми приборами | 1 |
| 20. | Правила пользования столовыми приборами | 1 |
| 21. | Правила безопасной работы электроплитой, газовой плитой | 1 |
| 22. | Правила пользования горячей посудой и жидкостью | 1 |
| 23. | Приемы работы ножом и приспособлениями | 1 |
| 24. | Правила безопасной работы газовой горелкой , эл. розеткой | 1 |
| 25. | Работа на разделочных досках. Выносите бачок в конце занятий | 1 |
| 26. | Правила безопасной работы с нагревательными электроприборами. | 1 |
| 27. | Правила безопасной работы приспособлениями. | 1 |
| 28. | Оборудование кухни и требования к их содержанию | 1 |
| 29. | Правила личной гигиены | 1 |
| 30. | Правила безопасной работы ножом | 1 |
| 31. | Правила безопасной работы с горячей жидкостью | 1 |
| 32. | Правила безопасной работы с газовой плитой | 1 |
| 33. | Требования к обработке и хранению продуктов | 1 |
| 34. | Организация рабочего места при первичной обработке продуктов при мытье посуды | 1 |