

ГОСУДАРСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ ТУГАН-БАРАНОВСКОГО

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета ресторанно-
гостиничного бизнеса

 Л.В.Крылова
"26" ноября 2018 г.



ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Лаборатория пищевых технологий (ауд.3306)
Название учебной лаборатории (аудитория)

Редакция 01

Донецк
2018

СОДЕРЖАНИЕ ДОКУМЕНТА

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ.....	4
3. ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ.....	6
ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ (ауд.3306) И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	8
ПРИЛОЖЕНИЕ №2 СХЕМА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И КОММУНИКАЦИЙ.....	9
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....	10
ЛИСТ СОГЛАСОВАНИ.....	11

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Полное название лаборатории- Лаборатория пищевых технологий

1.2. Базовое подразделение- ГО ВПО Дон НУЭТ им. Михаила Туган-Барановского «Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.»

1.3. Год создания лаборатории 1959 г.- Лаборатория органической химии, с 1978г.- Лаборатория пищевых технологий

1.4. Место расположение лаборатории- Пр-кт Театральный 28, 3 уч. корпус, ауд 3306

1.5. Заведующий лабораторией- Карелова Л.Б.; Рубан В.Н.

1.6. Контактная информация 304-50-64 (Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.) 604-50-66 (Зав.кафедрой)

tehnol@kaf.donnuet.education

1.7. Специализация лаборатории- В лаборатории проводятся практические и лабораторные занятия с обучающимися очной и заочной форм обучения в соответствии с рабочими программами дисциплин; консультации; экзамены; заседания секции научно- практической и студенческой научной конференций; предварительные защиты выпускных квалификационных работ и др.

1.8. Оборудование

Таблица 1-Перечень оборудования (лаб.3306)

№	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Стоимость оборудования,руб
1	Шкаф сушильный стелизационный ШСС-80П	лаб.№1 10404696	6 892,00
2	Аппарат для встяхивания	10404226	362,00
3	Рефрактометр	10404195	2 898,00
4	Лабораторная мельница	10404743	1 366,00
5	Весы технические	11320049	954,00
6	Микроскоп	11370009	172,00
7	Центрифуга	11370023	102,00
8	Иономер И-160	10450005	8 010,00
9	Баня водяная	10404742	4 098,00
10	Весы торсионные	11370010	306,00

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Таблица 2-Учебные дисциплины и учебные курсы, проводимые на базе лаборатории

№	Наименование дисциплины (учебного курса)	Направление подготовки (факультет, группа)	Количество часов	Преподаватель
1	Методология и методы научных исследований	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-14МА, зТП-18-М1	39,9	Боровков С.А.
2	Основы кулинарного мастерства	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-18-А, зТП-18-1	88	Антонова В.А.
3	Высокотехнологичные производства и инновационные ресторанные технологии	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-МА, зТП-18-М1	145,3	Боровков С.А.
4	Диетология и диетотерапия	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-МА, зТРХ-18-М1	48,3	Левченко М.Н.
5	Научные основы конструирования продуктов питания	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-МА	36	Ветров В.Н.
6	Патентование и основы научных исследований в технической сфере	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-МА, зТРХ-18-М1, зТП-18-М1,	44,3	Боровков С.А. Стародубцева В.С.
7	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства (с использованием САПР)	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-МА, зТП-18-М1	36,3	Ветров В.Н.
8	Технология специальных продуктов	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-МА, зТРХ-18-М1, зТП-18-М1	80,3	Османова Ю.В.
9	Основы научных исследований	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-16, зТРХ-17-С1, С2, С3, зТРХ-17-1, зТП-18-С1, С2	124,6	Боровков С.А.
10	Пищевые технологии	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-16, ТРХ-18-СА, зТРХ-16-1, зТП-18-С1, С2	301,6	Милохова Т.А. Османова Ю.В.
11	Современные технологии продукции общественного питания	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-16, ТРХ-18-СА, зТРХ-16-1	253,4	Османова Ю.В. Лёвкина В.Е.
12	Технология продукции общественного питания	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-16, зТРХ-16-1	289,8	Кравченко Н.В.
13	Физико-химические основы технологии продуктов питания	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-18-СА, ТРХ-17, зТРХ-16-1, зТП-16-1, зТП-18-С1, С2, зТРХ-17-1	193,2	Кравченко Н.В.
14	Физиология питания	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-16, ТРХ-18-СА, зТРХ-16-1, зТП-18-С1, С2, зТРХ-17-1	142,8	Милохова Т.А. Стародубцева В.С.
15	Пищевые и диетические добавки	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-СА, зТРХ-17-С1, С2, С3	78	Полякова А.В.
16	Проектирование предприятий ресторанного хозяйства	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-15, ТРХ-17-СА, зТРХ-М1, зТРХ-15-1, 2, зТРХ-16, зТРХ-17	252	Ветров В.Н. Милохова Т.А. Левченко М.Н.
17	Технология продуктов лечебно-профилактического назначения	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-15, ТРХ-17-СА, зТРХ-15-	183	Левченко М.Н.

№	Наименование дисциплины (учебного курса)	Направление подготовки (факультет, группа)	Количество часов	Преподаватель
		1,зТРХ-14-1,зТРХ-17		
18	Этнические кухни	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-15, ТРХ-15-СА, зТРХ-15, зТРХ-17, зТРХ-16-1	266,2	Лёвкина В.Е.
19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-СА, ТРХ-16	162	Антонова В.А.
20	Основы технологии отрасли	19.03.03 ФРГБ, ППЖ-18, ППЖ-18, зППЖ-18, зППР-18	145,4	Полякова А.В.
21	Культура здорового питания	43.03.01 ФРГБ, СРВ-17, зСРВ-17-1	55	Антонова В.А. Дыбок В.В.
22	Технология продукции ресторанного хозяйства	43.03.03 ФРГБ, ГРД-17-А, зГРД-17-1	50	Кравченко Н.В.
23	Барное дело	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-15	108	Антонова В.А.
24	Технологические основы безопасности и управление качеством продуктов питания	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-18-МА, зТП-18-М1	56,1	Ветров В.Н. Боровков С.А.
25	Общие технологии пищевых производств	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-16, зТРХ-16	144,2	Кравченко Н.В. Османова Ю.В.
26	Основы автоматизированного проектирования предприятий ресторанного хозяйства	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-16, зТРХ-16	72,2	Милохова Т.А.
27	Санитария и гигиена	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-18-СА, ТРХ-16, зТРХ-16-1	201	Милохова Т.А.
28	Технологии мучных и кондитерских изделий	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-16, ТРХ-18-СА, зТРХ-16-1, зТП-18-С1, С2	165	Лёвкина В.Е.
29	Технология напитков	19.03.04 ФРГБ, ТРХ-17-СА, зТРХ-16-С1, С2, С3, зТРХ-17-С1, С2, С3	90	Левченко М.Н.
30	Общая технология пищевых производств	15.03.02 ИПП, ОБ-17-А, ОБ-18-СА, зОБ-16-С1, зОБ-18-С1, ОБ-17-С1	83,4	Османова Ю.В.
31	Инновационные технологии в гостинично-ресторанном хозяйстве	43.03.03 ФРГБ, ГРД-15, зГРД-14-1	33	Османова Ю.В.
32	Кулинарное мастерство	43.03.03 ФРГБ, ГРД-15	36	Лёвкина В.Е.
33	Технологические основы безопасности продуктов питания	19.03.04 ФРГБ, зТРХ-18-М1	12,3	Ветров В.Н.
34	Углубленное изучение технологии продукции ресторанного хозяйства	ФРГБ, 19.03.04 зТРХ-14-1	1,4	Лёвкина В.Е.
35	Общая технология пищевых производств и технические отрасли	ИПП, 15.03.02 зОБ-17-1	0,2	Османова Ю.В.

*ФРГБ- Факультет ресторано-гостиничного бизнеса

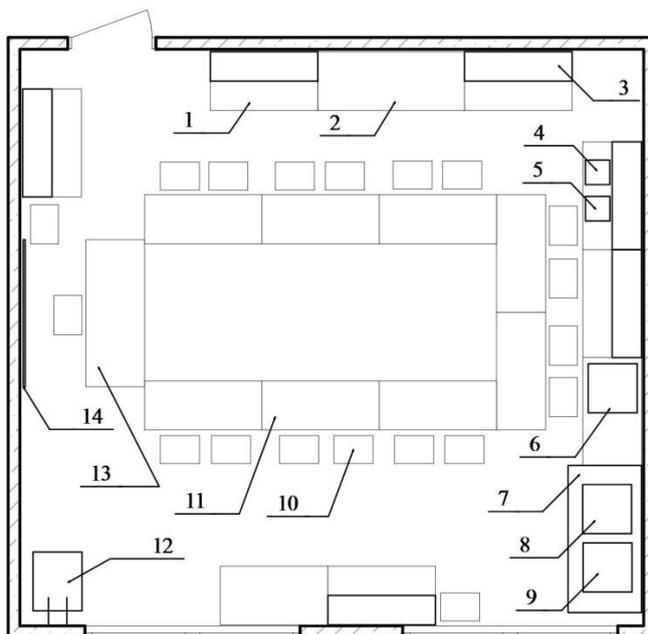
3.ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Таблица 3-Количество обучающихся на базе лаборатории (2018-2019уч.год)

№	Факультет (направление подготовки)	Количество обучающихся,чел.
Бакалавриат, магистратура очной формы обучения на 2018/2019 уч.год		
1	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, ТРХ-18.	30
2	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ТРХ-17	34
3	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ТРХ-16	28
4	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ТРХ-15	47
5	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ТРХ-18СА	12
6	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ТРХ-17СА	5
7	ФРГБ, 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания ТРХ-18МА	28
8	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания ТРХ-17МА	21
9	ФРГБ, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения ППЖ-18	10
10	ФРГБ, 43.03.03 Гостиничное дело ГРД-17	23
11	ФРГБ, 43.03.03 Гостиничное дело ГРД-15	31
12	ФРГБ, 43.03.01 Сервис СРВ-17	14
13	ИПП, 15.03.02 Технологические машины и оборудование ОБ-18-СА	13
14	ИПП, 15.03.02 Технологические машины и оборудование ОБ-17	11
Бакалавриат, магистратура заочной формы обучения на 2018/2019 уч.год		
1	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания зТРХ-18	17
2	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания зТРХ-17	17
3	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания зТРХ-16	8
4	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания зТРХ-15	34
5	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания зТРХ-14	9
6	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания зТРХ-18СА	36
7	ФРГБ, 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания зТРХ-17СА	64
8	ФРГБ, 19.03.03 Технология продукции и организация общественного питания зТРХ-16СА	72
9	ФРГБ, 19.03.03 Продукты питания растительного происхождения зППР-18	2
10	ФРГБ, 19.03.03 Продукты питания растительного происхождения зППЖ-18	6

№	Факультет (направление подготовки)	Количество обучающихся, чел.
11	ФРГБ, 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания зТП-19-М1 (зима)	5
12	ФРГБ, 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания зТП-18-М1 (зима)	16
13	ФРГБ, 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания зТП-18-М1	3
14	ФРГБ, 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания зТП-18-М2	9
15	ФРГБ, 43.03.03 Гостиничное дело зГРД-17	18
16	ФРГБ, 43.03.03 Гостиничное дело зГРД-14	11
17	ФРГБ, 43.03.01 Сервис зСРВ-17	3
18	ИПП, 15.03.02 Технологические машины и оборудование зОБ-17	9
19	ИПП, 15.03.02 Технологические машины и оборудование зОБ-16	6
20	ИПП, 15.03.02 Технологические машины и оборудование зОБ-18-С1	28

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ
ОБОРУДОВАНИЯ



Условные обозначения

1. Стол пристенный
2. Стол пристенный
3. Стойка весовая
4. Центрифуга
5. Устройство для встряхивания
6. Электрошкаф
7. Шкаф вытяжной лабораторный
8. Электрошкаф
9. Электрошкаф
10. Стул
11. Парты ученические
12. Раковина металлическая
13. Стол преподавательский
14. Доска для мела

Лаборатория состоит из одной аудитории площадью 39м². Естественное освещение лаборатории: через 2 окна.

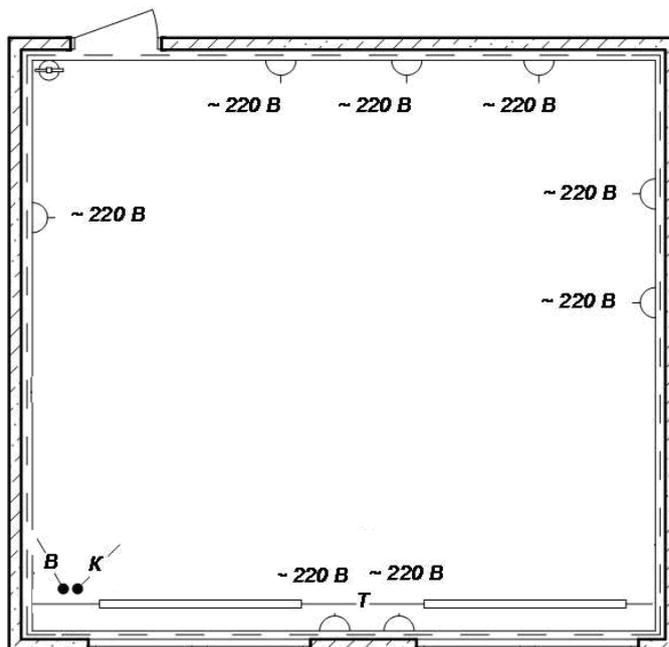
Количество дверей: 1 входная одинарная дверь.

Высота помещения – 3,15 м. Потолок – железобетонные плиты. Полы – бетон, покрытый линолеумом. Отделка стен – окрашенная штукатурка.

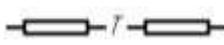
Мебель: столов – 18, стульев – 19.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

СХЕМА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И КОММУНИКАЦИЙ



Условные обозначения

<p> – розетка</p> <p> – расположение электропроводки</p> <p> – контурное заземление</p> <p> – огнетушитель</p> <p> – распределительный щит</p> <p> – пульт управления</p>	<p> – рубильник</p> <p> – магнитный пускатель</p> <p> – канализация</p> <p> – водопровод</p> <p> – отопление</p>
---	---

Инженерное оборудование помещения:

отопление: радиаторы – 2шт.;

электроснабжение: 220 В, расположение электрических розеток показано на схеме инженерных систем и коммуникаций;

искусственное освещение: осуществляется люминесцентными лампами потолочного расположения в количестве 4штуки;

водоснабжение и канализация присутствуют;

пожарная сигнализация: отсутствует;

вентиляция: естественная

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Разработчик –
Заведующий лабораторией

Карелова Л.Б.
ФИО
«22» 11 2018 г.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по социально-экономическим
и хозяйственным вопросам

Курито О.В.
ФИО
«16» 11 2018 г.

Директор института (декан факультета)

Крылова Л.В.
ФИО
«16» 11 2018 г.

Руководитель службы охраны труда

Решетько М.А.
ФИО
«16» 11 2018 г.

Руководитель службы гражданской обороны

Рязанцев В.В.
ФИО
«16» 11 2018 г.

Главный инженер

Слупицкий А.Д.
ФИО
«16» 11 2018 г.

И.о. главного энергетика

Решетько М.А.
ФИО
«16» 11 2018 г.

Заведующий кафедрой

Антонова В.А.
ФИО
«16» 11 2018 г.