

Министерство образования и науки
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ

Государственная организация высшего профессионального образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института
пищевых производств
 Гладкая А.Д.
«» 2018 г.

ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

«МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА»
СЕКЦИЯ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ (АУД. 7003)

Редакция 01

Донецк
2018

СОДЕРЖАНИЕ ДОКУМЕНТА

1. Общая информация	3
2. Назначение учебной лаборатории	4
3. Технический паспорт учебной лаборатории	5
Приложение А планировка помещения и расположение оборудования	6
Приложение Б схема инженерных систем и коммуникаций	7
Приложение В Лист регистрации изменений	8
Лист согласования	9

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Полное название лаборатории – «Лаборатория механического оборудования ресторанного хозяйства» секция измельчительное оборудование.

1.2. Базовое подразделение – кафедра оборудования пищевых производств (институт пищевых производств),

1.3. Год создания лаборатории – 2009

1.4. Место расположения лаборатории: аудитория 7003, корпус №3 (новый).

1.5. Заведующий лабораторией – Еврасова Наталья Брониславовна

Контактная информация: 304-50-46

1.6. Ответственный за спец. лабораторию – Миронова Надежда Александровна

Контактная информация: 304-50-46

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; зачеты и экзамены, научно-исследовательская работа студентов, прохождение практики в специальной лаборатории.

1.8. Оборудование

Таблица 1 – Перечень оборудования

№	Наименование оборудования	Мощность, кВт	Инвентарный номер	Стоимость оборудования, руб.
1	2	3	4	5
1	Машина для нарезки и укладки гастрономических товаров МРГУ-370	0,37	10404402	1808,00
2	Универсальная кухонная машина УКМ ПК	0,6/0,85	10450016	40464,00
3	Машина протирки вареных овощей	0,18	1131582	750,00
4	Овощерезка МРО-350	1,1	10404159	604,00
5	Машина нарезки гас. изд.	0,25	10404351	598,00
6	Ломтерезка	0,1	10404334	3188,00
7	Блендер для однородного измельчения SIRMAN	0,35	1131475	1900,00
8	Машина МПО-350	0,75	10404172	2324,00
9	Хлеборезка МРХ-200	0,25	10404524	242,00
10	Хлеборезка МРХ-200М	0,37	1131474	1250,00
1	2	3	4	5
11	Овощерезка CL-30А с компл. 6 ножей	0,5	10450025	17290,00
12	Машина для измельчения мяса МИМ-300	1,9	10404254	396,00
13	Машина для измельчения мяса МИМ-300	1,9	1131581	1500,00
14	Машина для измельчения мяса МИМ-300	1,9	10404253	396,00
15	Машина для измельчения мяса МЕМ-12Е	0,25	10450024	4692,00
16	Хлеборезка SM32 (12мм)	0,18	10450028	18858,00
17	Овощерезка МРО	0,4	10404554	506,00

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

№	Наименование дисциплины (учебного курса)	Направление подготовки (факультет, группа)		Кол-во часов	Преподаватель
1	2	3		4	5
1	Оборудование предприятий общественного питания	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	о.ф.о.	72	Миронова Надежда Александровна
			4 сем ТХ-17	108	
			о.ф.о. (сокр) 2 сем ТХ-16с	108	
			3.ф.о.		
			6 сем зТРХ-16		
2	Монтаж, эксплуатация, диагностика и ремонт оборудования отрасли	15.03.02 Технологические машины и оборудование	о.ф.о.	144	Парамонова Виктория Андреевна
			7 сем ОБ-15	108	
			3.ф.о.		
			7 сем зОБ-16-с1		
3	Эксплуатация и обслуживание машин	15.03.02 Технологические машины и оборудование	о.ф.о.	108	Парамонова Виктория Андреевна
			8 сем ОБ-15	162	
			3.ф.о.	90	
			8 сем зОБ-15-1		
			3.ф.о.		
			9 сем зОБ-14-1		
4	Технологическое оборудование пищевых производств (механическое)	13.03.03 «Холодильные машины и установки	6 сем ХМУ-16а ХМУ-18са	108	Кириченко Виталий Александрович
5	Методология создания прогрессивного технологического оборудования (механического)	15.04.02 Технологические машины и оборудование	о.ф.о.	108	Пильненко Антон Константинович
			3 сем ОБ-18ма	108	
			3.ф.о.		
			4 сем зОБ-17м-1		
6	Преддипломная практика бакалавров	15.03.02 Технологические машины и оборудование	о.ф.о. 8 сем ОБ-16-с1	108	Миронова Надежда Александровна
1	2	3		4	5
7	Преддипломная практика магистров	15.04.02 Технологические машины и оборудование	о.ф.о. 4 сем ОБ-17ма	756	Миронова Надежда Александровна
8	НИРС (ВКР)	15.04.02 Технологические машины и оборудование	о.ф.о.	180	Миронова Надежда Александровна
			1 сем ОБ-18ма	180	
			о.ф.о.	216	
			2 сем ОБ-18ма	270	
			о.ф.о.		
			3 сем ОБ-17ма		
			о.ф.о.		
			4 сем (ВКР) ОБ-17ма		

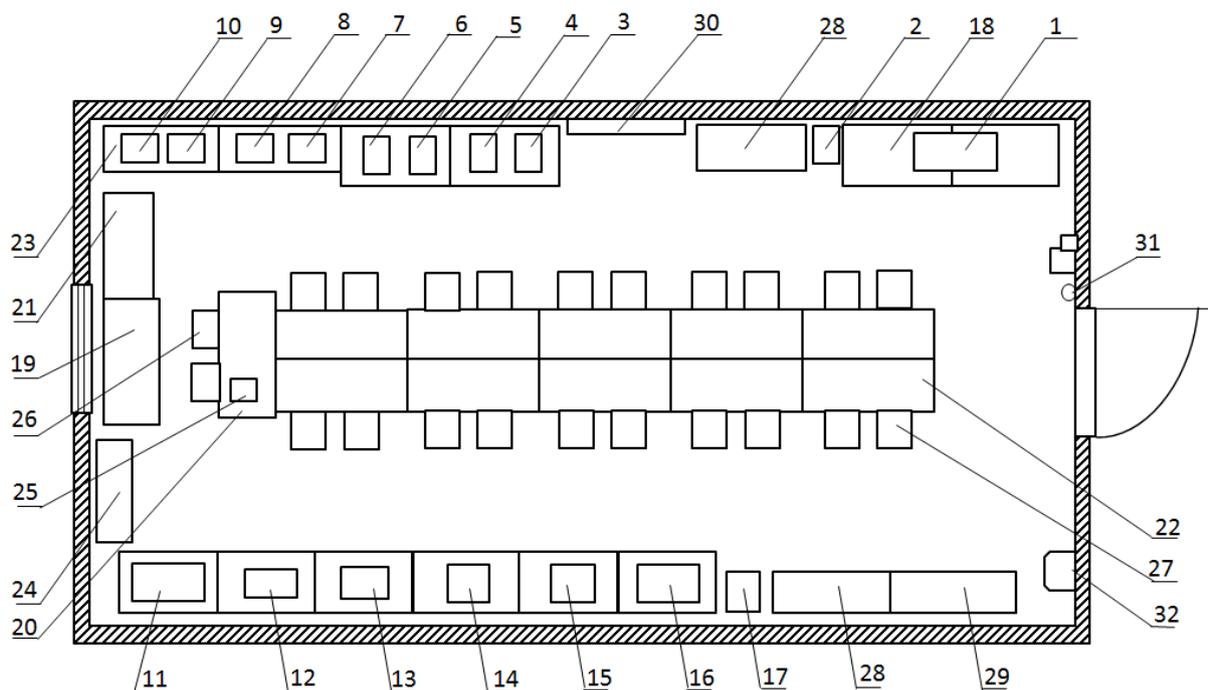
3. ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

№	Факультет (направление подготовки)	Количество обучающихся, чел.
1	Институт пищевых производств, 15.03.02 Технологические машины и оборудование	100
2	Институт пищевых производств, 15.04.02 Технологические машины и оборудование	30
3	Институт пищевых производств, 13.03.03 «Холодильные машины и установки»	20
4	Факультет гостинично-ресторанного дела, 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	60
	Итого	210

Планировка помещения, расположение оборудования, схема инженерных систем и коммуникаций указаны в Приложении А и Приложении Б.

ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



Условные обозначения

- | | |
|---|------------------------------|
| 1. Машина для нарезки и укладки гастрономических товаров МРГУ-370 | 18. Стол стеновой |
| 2. Универсальная кухонная машина УКМ ПК | 19. Стол с тумбой |
| 3. Машина протирки вареных овощей | 20. Стол преподавателя |
| 4. Овощерезка МРО-350 | 21. Стол компьютерный |
| 5. Машина нарезки гас. изд. | 22. Стол ученический |
| 6. Ломтерезка | 23. Стол стеновой с дверцами |
| 7. Блендер для однородного измельчения SIRMAN | 24. Стеллаж |
| 8. Машина МПО-350 | 25. Кафедра |
| 9. Хлебoreзка МРХ-200 | 26. Стул преподавателя |
| 10. Хлебoreзка МРХ-200М | 27. Стул ученический |
| 11. Овощерезка CL-30А с компл. 6 ножей | 28. Шкаф книжный |
| 12. Машина для измельчения мяса МИМ-300 | 29. Шкаф плательный |
| 13. Машина для измельчения мяса МИМ-300 | 30. Доска |
| 14. Машина для измельчения мяса МИМ-300 | 31. Огнетушитель |
| 15. Машина для измельчения мяса МЕМ-12Е | 32. Раковина |
| 16. Хлебoreзка SM32 (12мм) | |
| 17. Овощерезка МРО | |

Лаборатория состоит из одной аудитории площадью 38,7 м².

Естественное освещение лаборатории: через 1 окно.

Количество дверей: 1 входная двойная дверь.

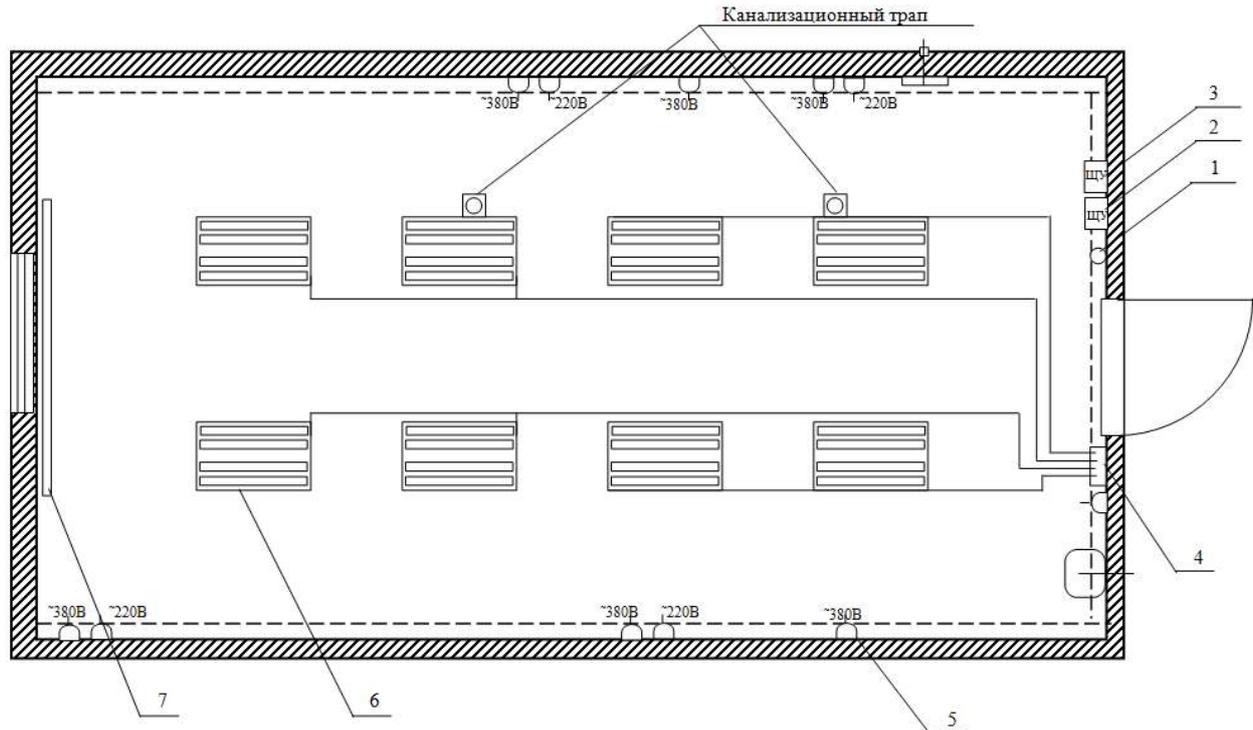
Высота помещения – 3,3 м.

Потолок – железобетонные плиты, снаружи плитка ПВХ. Полы – бетон (плитка).

Отделка стен – фактурная окрашенная штукатурка (верх стены), плитка (низ стены).

Мебель: стол преподавателя – 1 шт. (1137990097), стол компьютерный – 1 шт. (1137990114), стол ученический – 10 шт. (1137152), стул преподавателя – 2 шт. (1137990023), стул ученический – 20 шт. (1137007), стол стеновой с дверцами – 2 шт. (1137073), стол стеновой – 10 шт. (1137074), шкаф плательный – 1 шт. (11379990107), шкаф книжный – 2 шт. (11379990119), доска – 1 шт. (1138183), кафедра – 1 шт. (11379990135).

СХЕМА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И КОММУНИКАЦИЙ



Условные обозначения

- 1 - огнетушитель
- 2 - щит силовой распределительный ЩС 1-7
- 3 - щит силовой распределительный ЩС 1-11
- 4 - выключатель
- 5 - розетки
- 6 - блок люминесцентных ламп
- 7 - отопление
- — — — — контурное заземление

Инженерное оборудование помещения:

- отопление: радиатор – 1 шт. (25 секций);
- электроснабжение: 220 В, 380 В, расположение электрических розеток показано на схеме инженерных систем и коммуникаций (Приложение №Б);
- искусственное освещение: осуществляется люминесцентными лампами потолочного расположения в количестве 8 блоков (по 4 лампы в блоке);
- водоснабжение и канализация: присутствуют;
- пожарная сигнализация: присутствует;
- вентиляция: естественная.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Разработчик –



Н.А.Миронова

«21» 11 2018 г.

Заведующий лабораторией



Н.Б. Еврасова

«21» 11 2018 г.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по социально-экономическим
и хозяйственным вопросам



О.В. Курито

«26» 11 2018 г.

И.о. директора института
пищевых производств



А.Д. Гладкая

«21» 11 2018 г.

Руководитель службы охраны труда
и гражданской обороны



М.А. Решетько

«22» 11 2018 г.

Главный инженер



А.Д. Слупицкий

«26» 11 2018 г.

Главный энергетик

« » 2018 г.

Заведующий кафедрой ОПП



И.Н. Заплетников

«21» 11 2018 г.