

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.
« 21 » _____ 2018 г.



ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

«ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА»
(АУД. 3001)

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 – «Тепловое оборудование ресторанного бизнеса»

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

1.3. Год создания лаборатории – 1962 г.

1.4. Место расположения лаборатории: аудитория 3001, корпус №3.

1.5. Заведующий лабораторией – Еврасова Наталья Брониславовна. Контактная информация: 304-50-46

1.6. Ответственный за спец. лабораторию – Кириченко Виталий Александрович. Контактная информация: 304-45-34

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	Плита электрическая секц. модуль. ПЭСМ-4ШБ	18,8	10400563	700,00
2	Шкаф жарочный электрический ШЖЭ-0,85-01	12	10404555	638,00
3	Шкаф жарочный секц. модуль. ШЖСМ-2	9,6	10450015	3768,00
4	Аппарат для приготовления оладьев МПО-350	4,5	10404172	2324,00
5	Батарея опрокидывающихся пищеварочных котлов ZE-4	18	1131473	1300,00
6	Котел пищеварочный электрический КПЭ-60	8	1131687	1500,00
7	Шкаф жарочный электрический ШК-2А	9	10400208	492,00
8	Котел пищеварочный секц. модуль. КПЭСМ-100	9,45	10403890	822,00
9	Котел пищеварочный КПЭ-100	9,45	10404525	550,00
10	Котел пищеварочный	15	1131593	850,00
11	Аппарат пароварочный АПЭСМ-2	10	10404218	926,00
12	Аппарат для жарки пончиков АП-3М	8	10404149	3450,00
13	Плита электрическая секц. модуль. ПЭ-0,17-01	4	11370870	246,00
14	Плита электрическая ПЭ-017	4	11370888	246,00
15	Вращающаяся жаровня электрическая ВЖШЭ-675	15,4	10400154	1376,00
16	Варочная установка УЭВ-60	9,45	10404023	1398,00
17	Электрическая фритюрница ФЭСМ -20	7,5	10404508	328,00
18	Сковорода СЭСМ-0,2	6	10403931	472,00
19	Сковорода для блинов 350 ED	6	10450022	9028,00
20	Мини хлебопекарня	6,5	1131039	100,00
21	Стол разделочный	-	1137288	80,00

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	Монтаж, эксплуатация, диагностика и ремонт оборудования отрасли	15.03.02 Технологические машины и оборудование о.ф.о. 7 сем ОБ-15 з.ф.о. 7 сем зОБ-16-с1	144 108	Парамонова Виктория Андреевна
2	Эксплуатация и обслуживание машин	15.03.02 Технологические машины и оборудование о.ф.о. 8 сем ОБ-15 з.ф.о. 8 сем зОБ-15-1 з.ф.о. 9 сем зОБ-14-1	108 162 90	Парамонова Виктория Андреевна
3	Тепловое оборудование ресторанного хозяйства	15.03.02 Технологические машины и оборудование з.ф.о. 9 сем зОБ-14-1	36	Кириченко Виталий Александрович
4	Технологическое оборудование пищевых производств отрасли	15.03.02 Технологические машины и оборудование о.ф.о. 7 сем ОБ-15 з.ф.о. 7 сем зОБ-15-1	180 162	Поперечный Анатолий Никитович Парамонова Виктория Андреевна
5	Электрофизические методы обработки пищевых продуктов	15.04.02 Технологические машины и оборудование о.ф.о. 3 сем ОБ-17ма з.ф.о. 3 сем зОБ-18м-1	108 108	Парамонова Виктория Андреевна
6	Оборудование предприятий общественного питания	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» о.ф.о. 4 сем ТХ-17	72	Миронова Надежда Александровна
7	Методология создания прогрессивного технологического оборудования (теплого)	15.04.02 Технологические машины и оборудование о.ф.о. 3 сем з.ф.о. 4 сем зОБ-17м-1	108 108	Пильненко Антон Константинович
8	Технология оборудования пищевых производств (ХМУ)	13.03.03 «Холодильные машины и установки 6 сем ХМУ-16а, ХМУ-18с	108	Кириченко Виталий Александрович

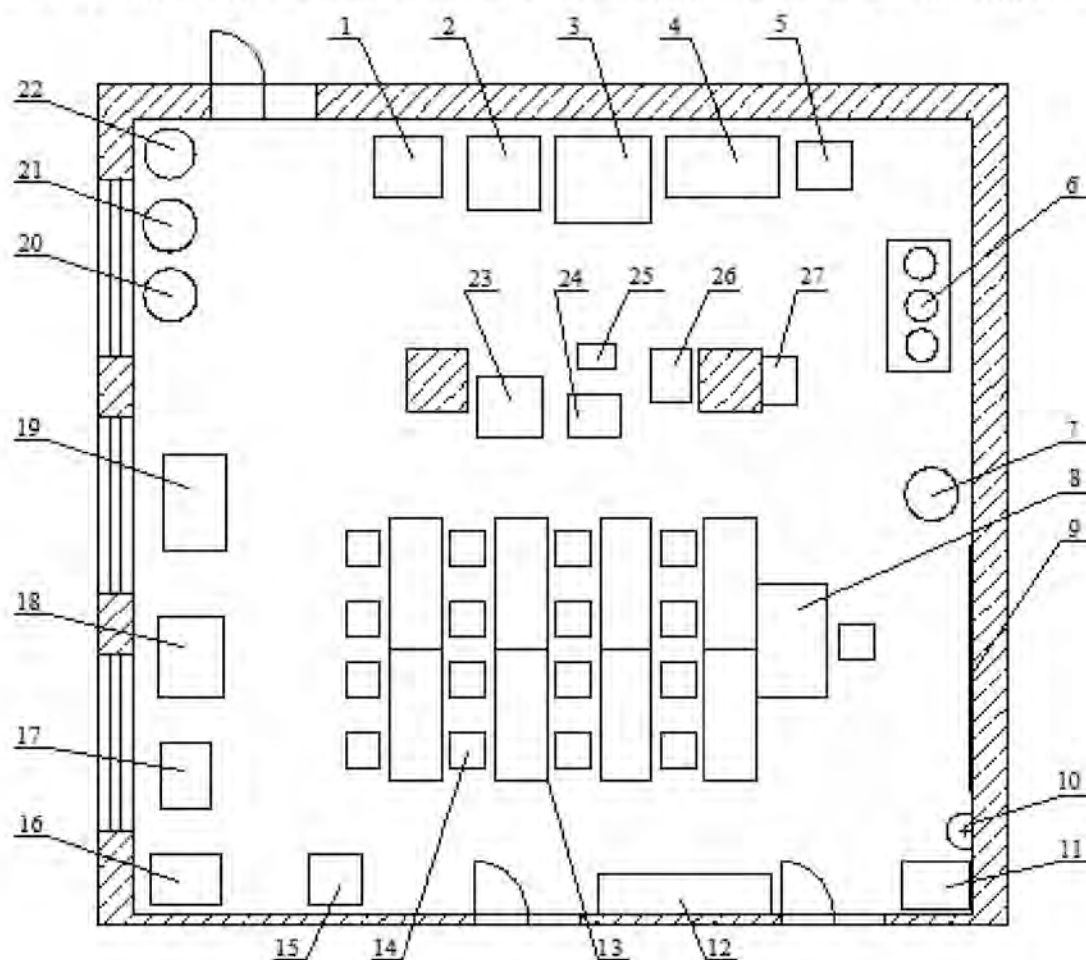
3. ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

№	Факультет (направление подготовки)	Количество обучающихся, чел.
1	Институт пищевых производств, 15.03.02, 15.04.02, 13.03.03	94
4	Факультет гостинично-ресторанного дела, 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	54
	Итого	148

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

ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



Условные обозначения

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. плита ПЭСМ-4ШБ | 15. жаровня ВЖШЭ-675 |
| 2. шкаф ШЖЭ-0,85-01 | 16. плита ПЭ-0,17-01 |
| 3. шкаф ШЖСМ-2 | 17. плита ПЭ-0,17 |
| 4. мини хлебопекарня | 18. аппарат для жарки пончиков АП-3М |
| 5. аппарат МПО-350 | 19. аппарат пароварочный АПЭСМ-2 |
| 6. батарея котлов ZE-4 | 20. котел пищеварочный КПЭСМ-60 |
| 7. котел КПЭ-60 | 21. котел пищеварочный КПЭСМ-100 |
| 8. стол преподавателя | 22. котел пищеварочный КПЭ-100 |
| 9. доска | 23. шкаф жарочный ШК-2А |
| 10. раковина | 24. сковорода СЭСМ-0,2 |
| 11. варочная установка УЭВ-60 | 25. сковорода для блинов 350 ED |
| 12. шкаф книжный | 26. фритюрница ФЭСМ -20 |
| 13. стол ученический | 27. стол разделочный |
| 14. стул ученический | |

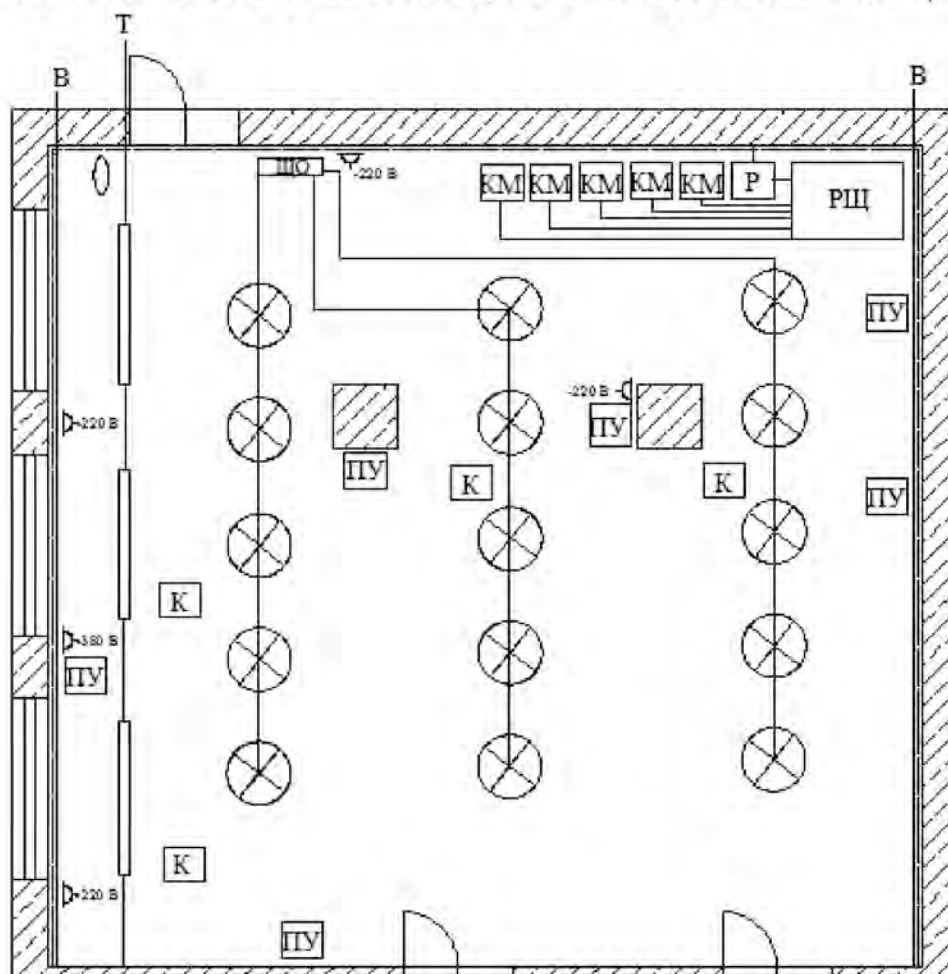
Лаборатория состоит из одной аудитории площадью 86,5 м².

Естественное освещение лаборатории: через 3 окна.

Количество дверей: 1 входная двойная дверь, 2 двери для прохода в другие аудитории.

Высота помещения – 3,45 м. Потолок – железобетонные плиты. Полы – бетон. Отделка стен – окрашенная штукатурка (верх стены), плитка (низ стены). Мебель: стол ученический – 9 шт. (11372073), стулья – 17 шт. (1137151), шкаф – 1 шт. (1137043), стол преподавательский – 1 шт. (11373519).

СХЕМА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И КОММУНИКАЦИЙ



Условные обозначения

- 0 – огнетушитель, РЩ – щит силовой распределительный,
 ПУ – пульт управления, ЩО – выключатель освещения,
 — — розетки, ⊗ – светильник потолочный, Р – рубильник,
 К – трап канализационный, Т – отопление, В – водопровод,
 — — контурное заземление

Инженерное оборудование помещения:

отопление: радиаторы – 3 шт. (11 секций в каждой);
 электроснабжение: 220 В, 380 В, расположение электрических розеток показано на схеме инженерных систем и коммуникаций (Приложение №Б);
 искусственное освещение: осуществляется светильниками потолочного расположения в количестве 15 шт.;
 водоснабжение и канализация: присутствуют;
 пожарная сигнализация: отсутствует;
 вентиляция: естественная.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Разработчик –



В.А.Кириченко

«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.