

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

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета ресторано-
гостиничного бизнеса


Л.В.Крылова
“ 16 ”  2018 г.



ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Лаборатория технологии в ресторанном хозяйстве (ауд.3111)
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.3111) 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 технологии в ресторанном хозяйстве
1.2. Базовое подразделение- ГО ВПО ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского «Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.»
1.3. Год создания лаборатории- 1959 г.- Лаборатория контроля качества продукции общественного питания, с 1978г.- Лаборатория технологии в ресторанном хозяйстве
1.4. Место расположение лаборатории- Пр-кт Театральный 28, 3 уч. корпус, ауд 3111
1.5. Заведующий лабораторией- 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 ауд. 3111

№	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Стоимость оборудования,руб
1	Вакуумный упаковщик PACK LA MINERVA	10450158	29480,00
2	Весы «Электрон»	10404690	3396,00
3	Печь пароконвекционная UNOX XBC 505	10450157	67892,00
4	Печь СВЧ SAMSUNG	10404409	1550,00
5	Холодильник «Атлант» (Минск)	10404408	4236,00
6	Водонагреватель ATLANTIC OPRIO	1134026	1648,00
7	Морозильник «НОРД» 155-3	11350037	852,00
8	Слайсер RGV 22 GL LUSSO	10421021	2840,00
9	Морозильник «DF 159 WSP» (NORD)	1131650	6575,00
10	Эл. плита 2-х комфорочная	10404385	4482,00
11	Эл. плита 2-х комфорочная	10404380	4482,00
12	Эл. плита 2-х комфорочная	10404384	4482,00
13	Эл. плита 2-х комфорочная	10404383	4482,00
14	Эл. плита 2-х комфорочная	10404381	4482,00
15	Эл. плита 2-х комфорочная	10404382	4482,00

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-	183	Левченко М.Н.

№	Наименование дисциплины (учебного курса)	Направление подготовки (факультет, группа)	Количество часов	Преподаватель
		СА,зТРХ-15-1,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

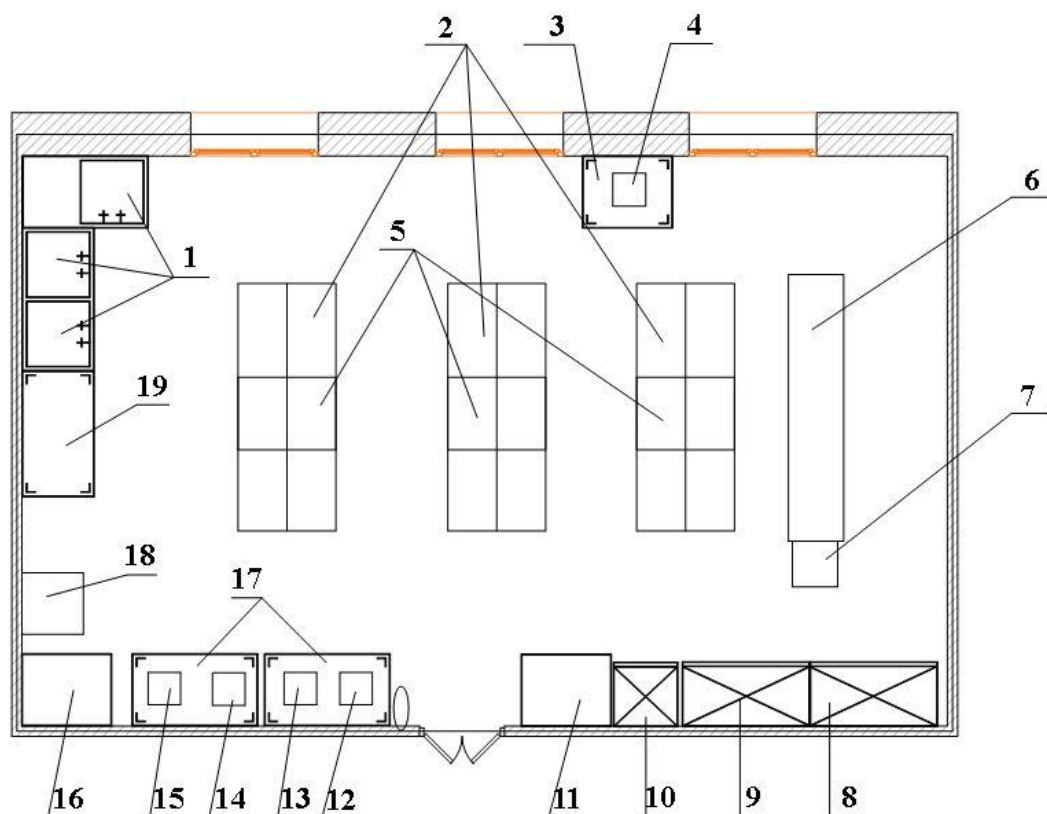
ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Таблица 3-Количество обучающихся на базе лаборатории (2018-2019 уч.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
11	ФРГБ, 19.04.04 Технология продукции и	5

№	Факультет (направление подготовки)	Количество обучающихся,чел.
	организация общественного питания зТП-19-М1 (зима)	
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

ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ(ауд.3111) И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



Условные обозначения

- | | |
|---|---------------------------|
| 1.Моечная ванная 2х секционная | 13.Микроволновая печь |
| 2.Производственный стол – 12 шт | 14.Тесто месильная машина |
| 3.Производственный стол | 15.Вакууматор |
| 4.Весы | 16.Шкаф |
| 5.Плита электрическая двухконфорочная – 6шт | 17.Стол производственный |
| 6.Стол дегустационный | 18.Шкаф жарочный |
| 7.Стол дегустационный | 19.Стол производственный |
| 8.Холодильник | |
| 9.Холодильник | |
| 10.Холодильник | |
| 11.Шкаф | |
| 12.Слайсер | |

Лаборатория состоит из одной аудитории площадью 50м².

Естественное освещение лаборатории: через 3 окна.

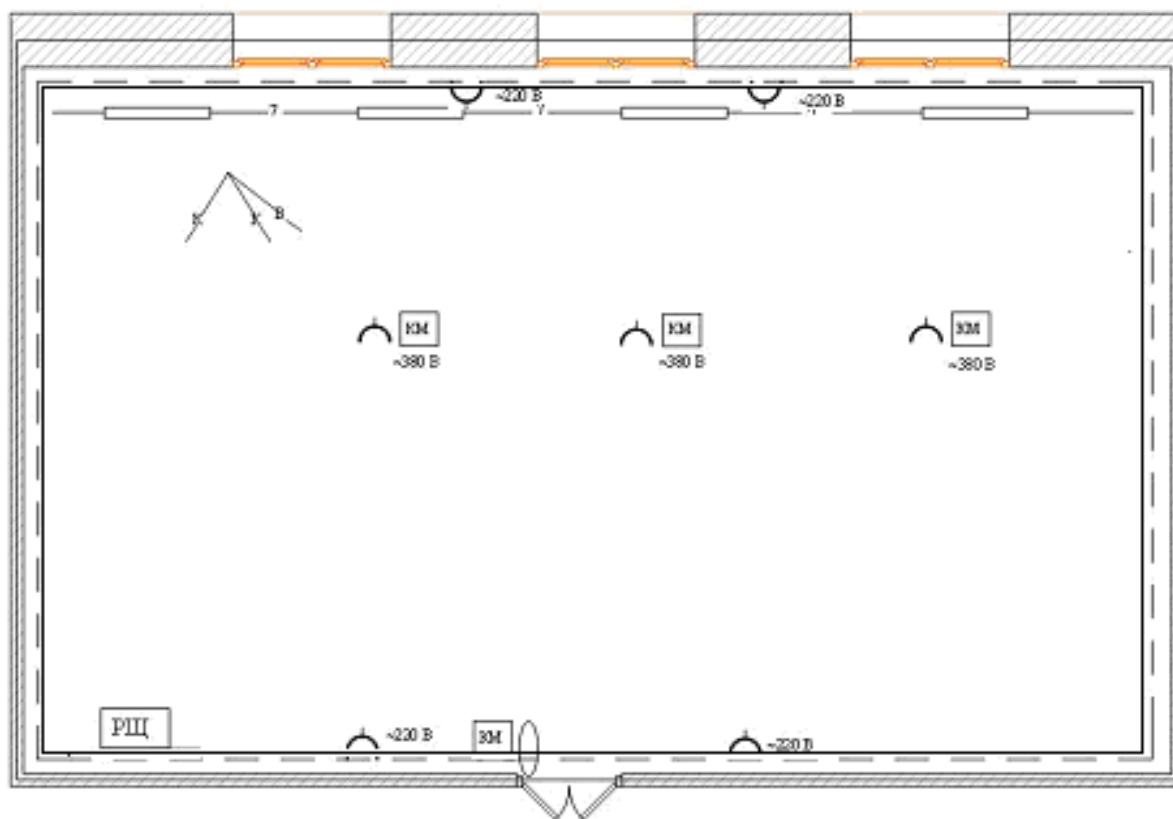
Количество дверей: 1 входная двойная дверь.

Высота помещения - 3,8 м. Потолок - железобетонные плиты.






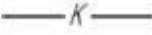

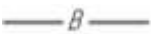

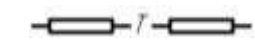

Полы- бетон. Отделка стен - окрашенная штукатурка.

Мебель: с толов - 3, табурет - 24, стулья - 2.

СХЕМА ИНЖЕРНЫХ СИСТЕМ И КОММУНИКАЦИЙ



Условные обозначения

	– розетка		– рубильник
	– расположение электропроводки		– магнитный пускатель
	– контурное заземление		– канализация
	– огнетушитель		– водопровод
	– распределительный щит		– отопление
	– пульт управления		

Инженерное оборудование помещения:

- отопление: радиаторы – 3шт.;
- электроснабжение: 220 В, 380 В, расположение электрических розеток показано на схеме инженерных систем и коммуникаций (Приложение №2);
- искусственное освещение: осуществляется люминесцентными лампами потолочного расположения в количестве 27 штук;
- водоснабжение и канализация: присутствуют;
- пожарная сигнализация: отсутствует;
- вентиляция: естественная и принудительная вытяжная.

6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер измене- ния	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшиф- ровка подписи	Дата	Дата введения изменения
	замене- ных	новых	аннули- рован- ных					

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Разработчик –
Заведующий лабораторией

Рубан В.Н.
ФИО
«22» 11 2018г.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по социально-экономическим
и хозяйственным вопросам

Курито О.В.
ФИО
«26» 11 2018г.

Директор института (декан факультета)

Крылова Л.В.
ФИО
«26» 11 2018г.

Руководитель службы охраны труда

Решетько М.А.
ФИО
«22» 11 2018г.

Руководитель службы гражданской обороны

Рязанцев В.В.
ФИО
«22» 11 2018г.

Главный инженер

Слупицкий А.Д.
ФИО
«26» 11 2018г.

И.о. главного энергетика

Решетько М.А.
ФИО
«22» 11 2018г.

Заведующий кафедрой

Антонова В.А.
ФИО
«22» 11 2018г.