

**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 отраслевой технологии (ауд.3303)  
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.3303) И<br>РАСПОЛОЖЕНИЕ<br>ОБОРУДОВАНИЕ..... | 8  |
| ПРИЛОЖЕНИЕ №2 СХЕМА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И<br>КОММУНИКАЦИЙ.....                         | 9  |
| ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ.....  | 10 |
| ЛИСТ СОГЛАСОВАНИ.....  | 11 |

## 1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 1.1. Полное название лаборатории - Лаборатория отраслевой технологии  
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 физ-каллоидной химии,с 1978г.- Лаборатория отраслевой технологии  
1.4. Место расположение лаборатории- Пр-кт Театральный 28, 3 уч.корпус,ауд 3303  
1.5.Заведующий лабораторией- Карелова Л.Б.  
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](mailto: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.3303)**

| № | Наименование оборудования             | Инвентарный номер  | Стоимость оборудования,руб |
|---|---------------------------------------|--------------------|----------------------------|
| 1 | Шкаф сушильный стелизационный ШСС-80П | лаб.№1<br>10404696 | 6 892,00                   |
| 2 | Термостат ТС-80 М-2                   | 1131648            | 3 000,00                   |
| 3 | Электрошкаф СНОЛ                      | 1131647            | 6 892,00                   |
| 4 | Суперцентрифуга МОМ                   | 1131646            | 4 000,00                   |
| 5 | Рефрактометр                          | 11370021           | 82,00                      |
| 6 | Микроскоп                             | 11370009           | 172,00                     |
| 7 | Весы технические аптечные             | 11320174           | 1 724,00                   |
| 8 | Ионометр И-160                        | 10450005           | 8 010,00                   |
| 9 | Лабораторная мельница                 | 10404743           | 1 366,00                   |

## 2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

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

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

\*ФРГБ- Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

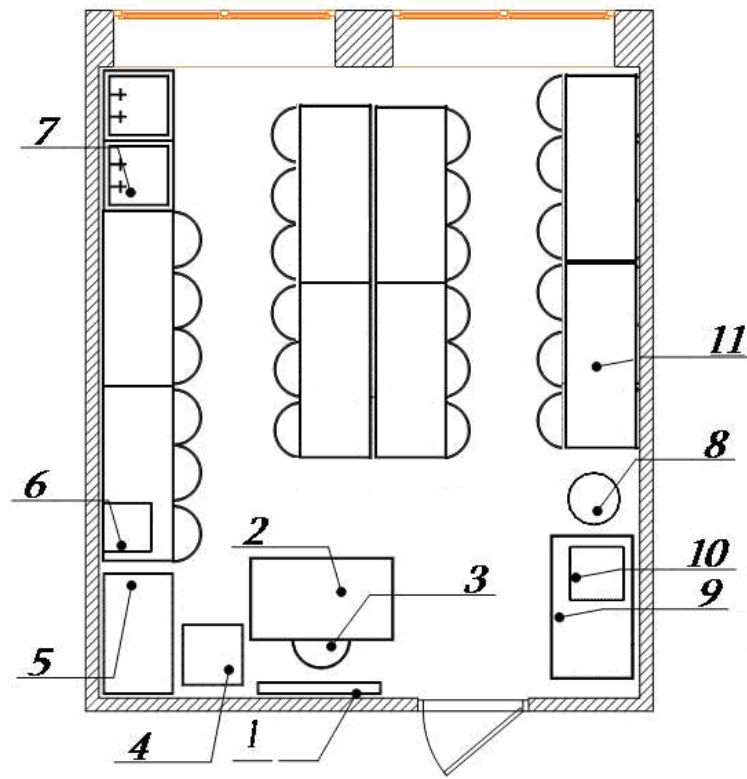
### 3.ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

| <b>№</b>   | <b>Факультет (направление подготовки)</b>   | <b>Количество обучающихся,чел.</b> |
|--|---|------------------------------------|
| <b>Бакалавриат,магистратура очной формы обучения на 2018/2019 уч.год</b>   |   |                                    |
| 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                                 |
| <b>Бакалавриат,магистратура заочной формы обучения на 2018/2019 уч.год</b> |   |                                    |
| 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, 19.03.04Технология 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                                  |

| <b>№</b> | <b>Факультет (направление подготовки)</b>  | <b>Количество обучающихся, чел.</b> |
|----------|--|-------------------------------------|
| 10       | ФРГБ, 19.03.03 Продукты питания растительного происхождения зППЖ-18                      | 6                                   |
| 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                                  |

## ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ (ауд. 3303) И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



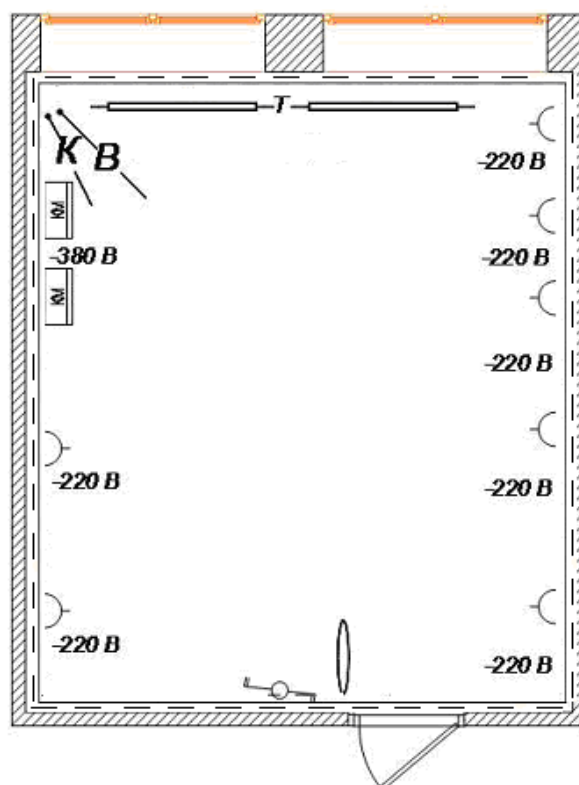
### Условные обозначения

1. Доска
2. Стол канцелярский
3. Стул
4. Шкаф сушильный стерилизованный ШСС-80П
5. Шкаф книжный
6. Центрифуга
7. Ванны
8. Автоклав
9. Вытяжной шкаф
10. Термостат
11. Стол






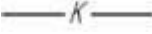



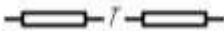


Лаборатория состоит из одной аудитории площадью 27 м<sup>2</sup>.  
 Естественное освещение лаборатории: через 2 окна.  
 Количество дверей: 1 входная двойная дверь.  
 Высота помещения – 3,8 м. Потолок – железобетонные плиты.  
 Полы – бетон. Отделка стен – окрашенная штукатурка.  
 Мебель: столов – 9, стульев – 24.



## СХЕМА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И КОММУНИКАЦИЙ



### Условные обозначения

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

Инженерное оборудование помещения:


- отопление: радиаторы – 2 шт.;
- 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 24 штук;
- канализация: присутствует;
- водоснабжение: присутствует;
- пожарная сигнализация: отсутствует;
- вентиляция: естественная.

## 6. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

## 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  
«26» 11 2018 г.


Директор института (декан факультета)

Крылова Л.В.   
ФИО  
«26» 11 2018 г.

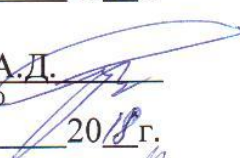
Руководитель службы охраны труда

Решетько М.А.   
ФИО  
«22» 11 2018 г.


Руководитель службы гражданской обороны

Рязанцев В.В.   
ФИО  
«22» 11 2018 г.


Главный инженер

Слупицкий А.Д.   
ФИО  
«26» 11 2018 г.

И.о. главного энергетика

Решетько М.А.   
ФИО  
«22» 11 2018 г.

Заведующий кафедрой

Антонова В.А.   
ФИО  
«22» 11 2018 г.