

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 3.ф.о. 6 сем зТРХ-16	108	
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 3.ф.о. 7 сем зОБ-16-с1	108	
3	Эксплуатация и обслуживание машин	15.03.02 Технологические машины и оборудование	о.ф.о.	108	Парамонова Виктория Андреевна
			8 сем ОБ-15 3.ф.о.	162	
			8 сем зОБ-15-1 3.ф.о. 9 сем зОБ-14-1	90	
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 3.ф.о. 4 сем зОБ-17м-1	108	
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. 1 сем ОБ-18ма	180	Миронова Надежда Александровна
			о.ф.о. 2 сем ОБ-18ма	180	
			о.ф.о. 3 сем ОБ-17ма	216	
			о.ф.о. 4 сем (ВКР) ОБ-17ма	270	

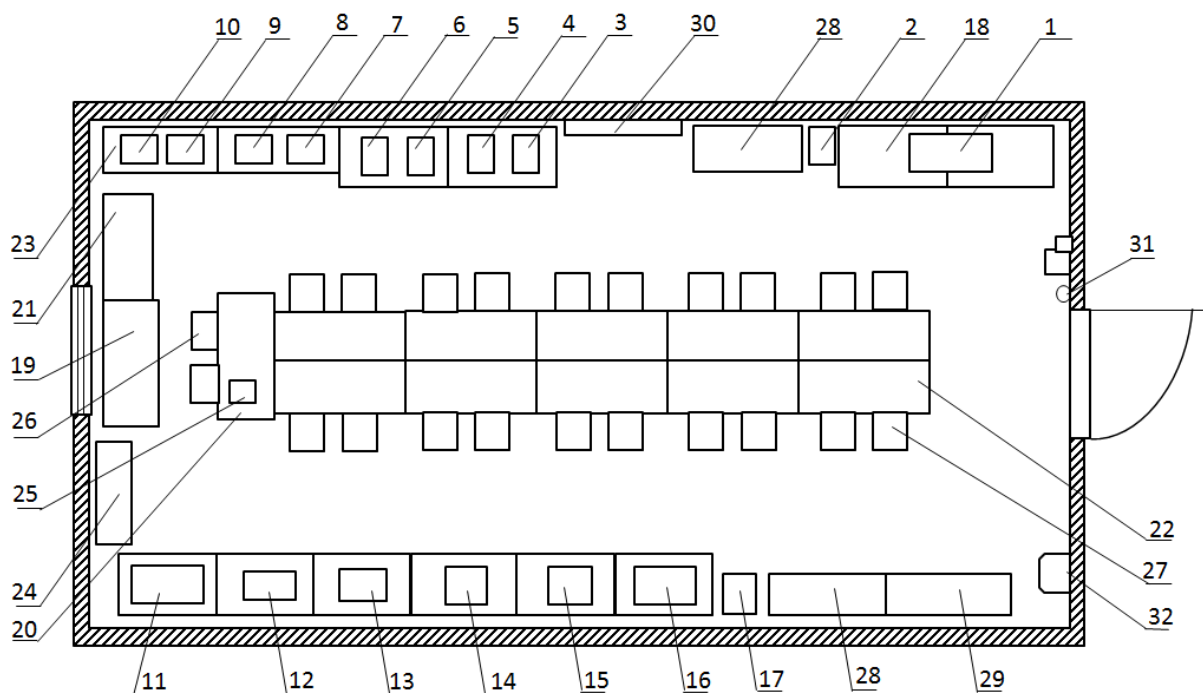
3. ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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. Хлебозрезка МРХ-200 | 26. Стул преподавателя |
| 10. Хлебозрезка 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. Хлебозрезка 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.

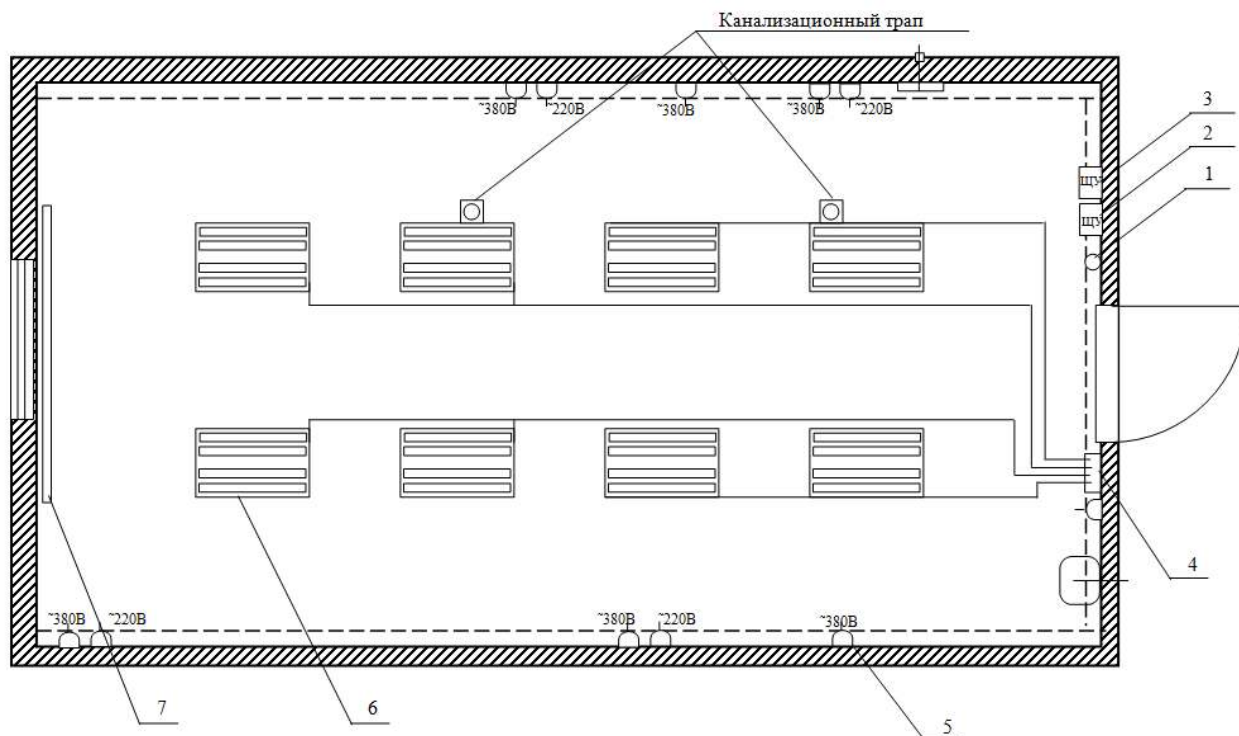
Высота помещения – 3,3 м.

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.