

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

«ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ. ТЕПЛОВЫЕ
И МАССООБМЕННЫЕ ПРОЦЕССЫ» (АУД. 7010)

Редакция 01

Донецк
2018

СОДЕРЖАНИЕ ДОКУМЕНТА

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

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Полное название лаборатории – «Лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств. Тепловые и массообменные процессы»

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

1.3. Год создания лаборатории – 2009

1.4. Место расположения лаборатории: аудитория 7010, корпус №7.

1.5. Заведующий лабораторией – Еврасова Наталья Брониславовна

Контактная информация: 304-50-46

1.6. Ответственный за специализированную лабораторию – Корнийчук Владимир Григорьевич

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 специализированной лаборатории.

1.8. Оборудование

Таблица 1 – Перечень оборудования

№	Наименование оборудования	Мощность, кВт	Инвентарный номер	Стоимость оборудования, руб.
1	Стенд для исследования процесса теплопередачи (пластинчатый теплообменник, простая перегонка)	1	1138175	500,00
2	Стенд для исследования процесса ректификации	1	1135029	604,00
3	Стенд для исследования процесса теплопередачи (охлаждения)	0,5	1135029	604,00
4	Стенд для исследования процесса дистилляции	1	1138175	500,0
5	Стенд для исследования процесса вакуум- выпаривания	1,5	1135029	604,00
6	Стенд для исследования вакуумной сушки	1	1132059	500,00
7	Стенд для исследования процесса конвективной сушки	1	1135029	604,00
8	Стенд для исследования процесса сушки в псевдооживленном слое	1	1135029	604,00
9	Стенд для исследования процесса псевдосжижения	1,5	1135029	604,00
10	Стенд для исследования процесса сушки распылением	0,5	1135029	604,00

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	Процессы и аппараты пищевых производств	15.03.02 Технологические машины и оборудование	148	Поперечный Анатолий Никитович
2	Процессы и аппараты пищевых производств	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	108	Корнийчук Владимир Григорьевич
3	Процессы и аппараты пищевых производств	13.03.03 Холодильные машины и оборудование	92	Коваленко Артем Владимирович
4	НИРС (ВКР)	15.04.02 Технологические машины и оборудование	108	Поперечный Анатолий Никитович
5	Преддипломная практика бакалавров	15.03.02 Технологические машины и оборудование	108	Корнийчук Владимир Григорьевич
6	Преддипломная практика магистров	15.04.02 Технологические машины и оборудование	156	Поперечный Анатолий Никитович
7	Методология и методы научных исследований	15.04.02 Технологические машины и оборудование	30	Корнийчук Владимир Григорьевич
8	Математическое моделирование производства пищевых продуктов	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	30	Корнийчук Владимир Григорьевич

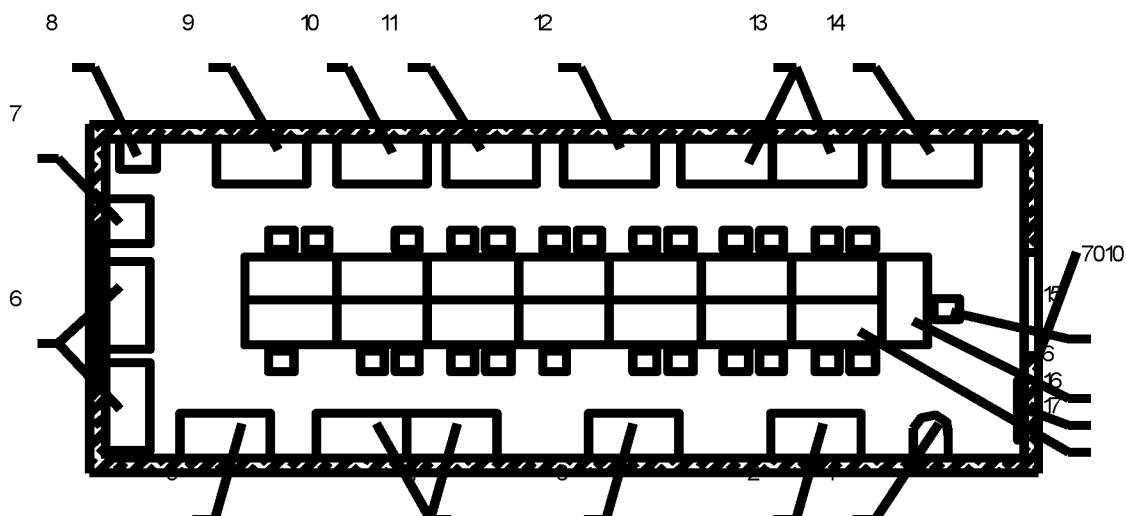
3. ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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 Технологические машины и оборудование	120
2	Институт пищевых производств, 13.03.03 «Холодильные машины и установки»	14
3	Факультет гостинично-ресторанного дела, 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	51
	Итого	185

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

ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



Условные обозначения

- | | |
|--|---|
| 1. раковина | 9. стенд для исследования процесса конвективной сушки |
| 2. стенд для исследования процесса теплопередачи (пластинчатый теплообменник, простая перегонка) | 10.стенд для исследования процесса сушки в псевдоожигенном слое |
| 3. Стенд для исследования процесса ректификации | 11.стенд для исследования процесса псевдосжижения |
| 4. Стенд для исследования процесса теплопередачи (охлаждения) | 12.стенд для исследования процесса сушки распылением |
| 5. стенд для исследования процесса дистилляции | 13. шкаф платяной |
| 6. стол преподавателя | 14. шкаф книжный |
| 7.стенд для исследования вакуумной сушки | 15. стул преподавателя |
| 8.стенд для исследования процесса вакуум- выпаривания | 16. доска |
| | 17. стол ученический |

Лаборатория состоит из одной аудитории площадью 52 м².

Естественное освещение лаборатории: через 1 окно.

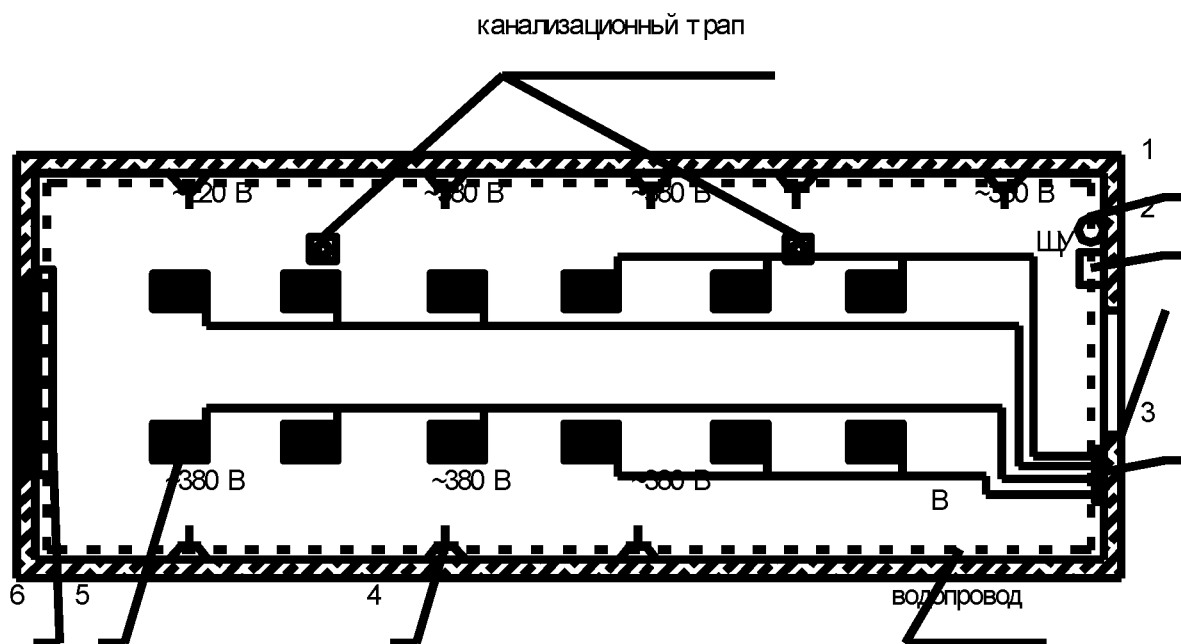
Количество дверей: 1 входная двойная дверь.

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 – 3 шт. (1137990097), стол ученический – 14 шт. (1137152), стул преподавателя – 3 шт. (1137990021), стул ученический – 23 шт. (1137007), стол стендовый (с тумбой) – 3 шт. (1138175), стол стендовый – 2 шт. (1137074), шкаф платяной – 2 шт. (11379990107), шкаф книжный – 1 шт. (11379990106), доска – 1 шт. (1138183).

СХЕМА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И КОММУНИКАЦИЙ



Условные обозначения

- 1 – огнетушитель,
- 2 – щит силовой распределительный
- 3 – выключатель
- 4 – розетки
- 5 – блок люминесцентных ламп
- 6 – 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 12 блоков (по 4 лампы в блоке);

водоснабжение и канализация: присутствуют;

пожарная сигнализация: присутствует;

вентиляция: естественная.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Разработчик –



В.Г.Корнийчук
«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.