


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

 Галацкая А.Д.
« 11 » _____ 2018 г.



ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

«ЛАБОРАТОРИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ» (АУД. 7012)

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 – «Технологического оборудования пищевых производств»

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

1.3. Год создания лаборатории – 2009

1.4. Место расположения лаборатории: аудитория 7012, корпус №3 (новый).

1.5. Заведующий лабораторией – Еврасова Наталья Брониславовна

Контактная информация: 304-50-46

1.6. Ответственный за спец. лабораторию – Громов Сергей Владимирович

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	молотковая дробилка	0,3	1131038	60,00
2	макет «Восстановитель сухих сыпучих элементов»	-	1131481	1450,00
3	макет «Тесоделитель Gostal»	-	1131480	1250,00
4	макет «горизонтальный теплообменник»	-	1131479	1300,00
5	макет «Пластинчатый теплообменник»	-	1131478	1400,00
6	макет «Упаковочный аппарат»	0,4	1131477	1450,00
7	стенд производства вафельницы	-	1135123	60,00
8	дисковая калибровочная машина	0,4	10450135	7000,00
11	стенд «схема производства маргарина»	-	1135120	60,00
12	сепаратор	1,1	1131037	60,00
13	тестоделительная машина А2-ХТН-01	3,2	1138561	600,00
14	мех-м тмм	-	10404677	628,00
15	оборудование для формирования тестовых заготовок сух.	2,4	1138562	1200,00
16	производство теста	-	1135121	160,00

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	Электрофизические методы обработки пищевых продуктов	15.04.02 Технологические машины и оборудование	72	Парамонова Виктория Андреевна
2	Теоретические основы и современные методы интенсификации технологических процессов пищевых производств	15.04.02 Технологические машины и оборудование	62	Поперечный Анатолий Никитович
	Технологическое оборудование пищевых производств отрасли	15.03.02 Технологические машины и оборудование	46	Поперечный Анатолий Никитович
			32	Парамонова Виктория Андреевна
			24	Кириченко Виталий Александрович

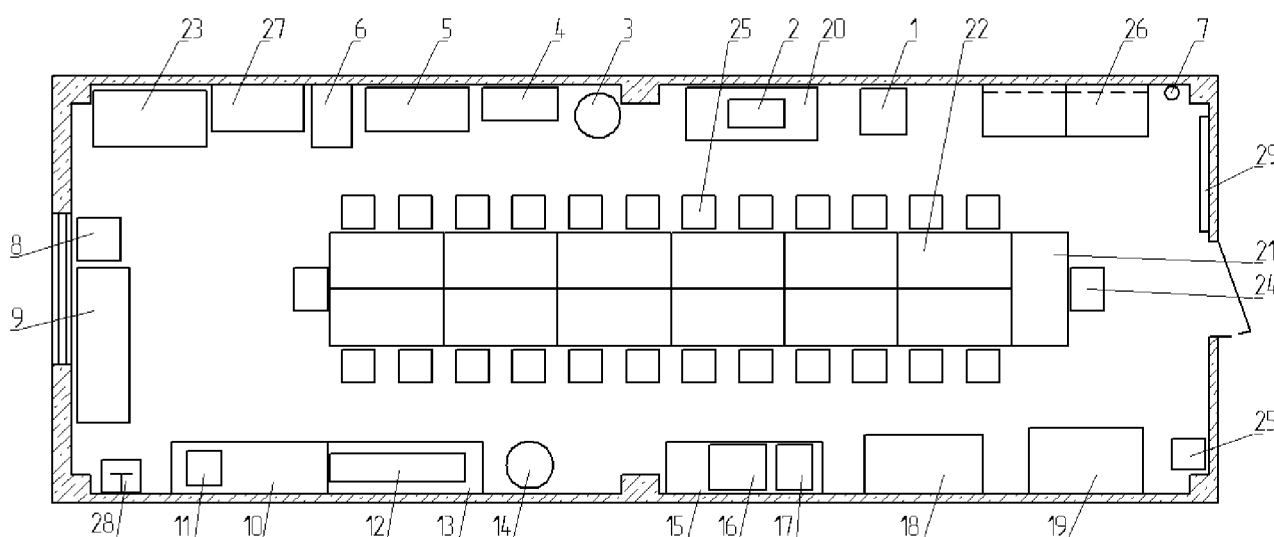
3. ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

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

№	Факультет (направление подготовки)	Количество обучающихся, чел.
1	Институт пищевых производств, 15.03.02 Технологические машины и оборудование	77
2	Институт пищевых производств, 15.04.02 Технологические машины и оборудование	44
3	Институт пищевых производств, 13.03.03 «Холодильные машины и установки»	24
	Итого	145

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

ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



Условные обозначения

- | | |
|--|---|
| 1. молотковая дробилка. | 15. стол производственный с бортом и полкой «Стандарт» |
| 2. макет «Восстановитель сухих сыпучих элементов» | 16. тестоделительная машина А2-ХТН-01 |
| 3. макет «Тестоделитель Gostal» | 17. механизм тмм |
| 4. макет «горизонтальный теплообменник» | 18. оборудование для формирования тестовых заготовок сух. |
| 5. макет «Пластинчатый теплообменник» | 19. производство теста |
| 6. макет «Упаковочный аппарат» | 20. стеллаж |
| 7. огнетушитель углекислотный ВВК-2 | 21. стол преподавательский |
| 8. стенд производства вафельницы | 22. парта ученическая |
| 9. стол производственный с бортом и полкой «Стандарт» | 23. стол компьютерный |
| 10. стол производственный с бортом и полкой «Стандарт» | 24. стул преподавательский |
| 11. дисковая калибровочная машина | 25. стул преподавательский |
| 12. стенд «схема производства маргарина» | 26. стол производственный с бортом и полкой «Стандарт» |
| 13. стол производственный с бортом и полкой «Стандарт» | 27. книжный шкаф без стекла |
| 14. сепаратор | 28. раковина |
| | 29. доска меловая |

Лаборатория состоит из одной аудитории площадью 51,7 м².

Естественное освещение лаборатории: через 1 окно.

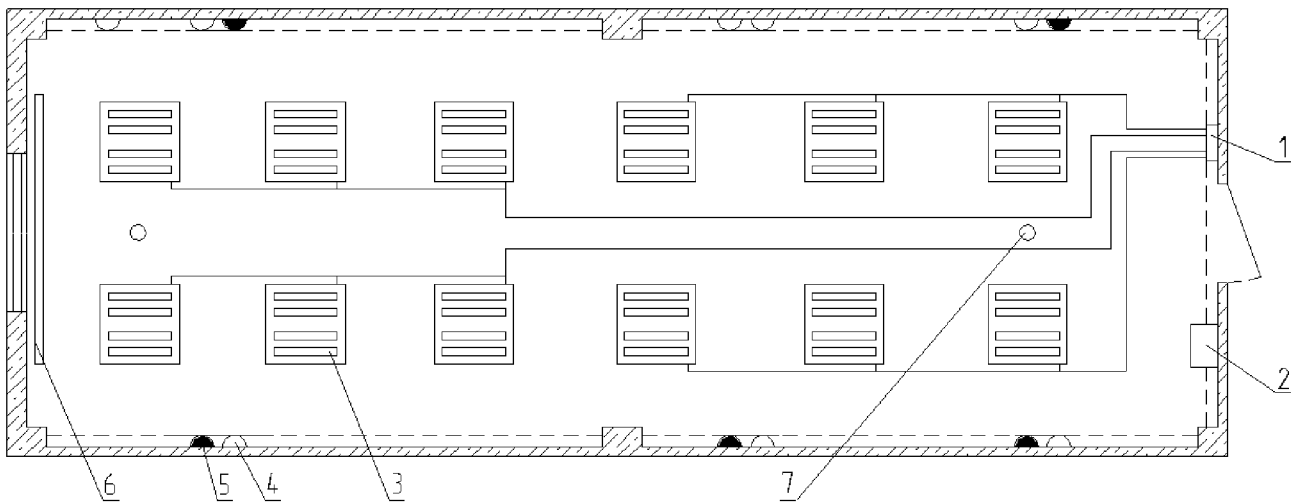
Количество дверей: 1 входная двойная дверь.

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 стеновой с тумбой – 1 шт. (1135029), огнетушитель – 1 шт. (1138385), стеллаж – 1 шт. (10615967), книжный шкаф без стекла – 1 шт. (11379990106), стол компьютерный – 1 шт. (11379990114), стеллаж – 1 шт. (10615968), раковина – 1 шт., стеллаж – 1 шт. (10615970), стеллаж – 1 шт. (10615971), стеллаж – 1 шт. (10615969), стол преподавателя – 1 шт. (11379990097), стул преподавателя – 2 шт. (11379990023), стол ученический – 12 шт. (1137054), стул ученический – 24 шт. (1137007).

СХЕМА ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ И КОММУНИКАЦИЙ



Условные обозначения

- 1 – выключатель
- 2 – щит силовой распределительный
- 3 – блок люминесцентных ламп
- 4 – розетка -220 V
- 5 – розетка -380 V
- 6 – отопление
- 7 – пожарная сигнализация
- — — – контурное заземление

Инженерное оборудование помещения:

отопление: радиатор – 1 шт. (25 секций);

электропитание: 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 –



С.В.Громов

«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.