

Сведения о параметрах и коммуникациях лаборатории

А) Общие сведения о лаборатории

- Специальности, для которых оборудована лаборатория – 35.02.09 «Ихтиология и рыбоводство»
- Площадь помещения: 36 м²
- Высота помещения: 3,5 м.
- Наличие лаборантской: нет
- Число посадочных мест -12

Отделка помещения: - стены – окрашены светлой водоземлюсионной краской, потолок – побелка, покрытие пола – бетон

Б) Микроклимат

- Отопление – центральное
- Водопровод, канализация– 1 раковина фаянсовая
- Кондиционирование, вытяжка – есть
- Температура воздуха 16-20 С
- Влажность –75%
- Проветривание – утром до лабораторно-практических работ и во время перемен
- Уровень шума -не более 50 Дб

В) Освещение

- Ориентация окон - на север
- Наличие солнцезащитных устройств–нет
- Естественное и искусственное
- Искусственное освещение (общее, местное, комбинированное) - общее 4 шт по 2 лампы, местное – 7 ламп
- Тип светильников - лампы накаливания

Г) Число ПК, наличие локальной сети

Место преподавателя	нет
Ученических рабочих мест	нет
Наличие локальной сети	нет

Д) Подключение к сети Интернет – есть

Сведения о режиме функционирования лаборатории

График занятости

День недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница	Суббота
Время работы			8.30-16.00	8.30-16.00	8.30-16.00	8.30-14.00

Работа студентов по графику: Пн-сб 16.00 – 16.20 работы по уборке кабинета

График консультаций по ликвидации задолженностей: Понедельник с 16.00 до 17.00

Нормативно-правовая база

Инструкции по ОТ	ИОТ 075 по оказанию 1-й мед.помощи при ударе эл.током
	ИОТ 077 по оказанию 1-й мед.помощи при колотых и резаных ранах
	ИОТ 076 по поведению и обеспечению безопасности обучающихся в аварийных ситуациях
Должностные инструкции	Заведующего лабораторией

Наличие СанПиН	СанПиН 2.4.2 1178-02 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2.542-96
Сертификаты, свидетельства (копии) на оборудование	Имеются у измерительных приборов Имеется у оборудования

Правила пользования лабораторией

1	На первом занятии в лаборатории обучающиеся знакомятся с инструкцией по охране труда. (повторные инструктажи каждые полгода: сентябрь, январь)
2	Обучающиеся находятся в лаборатории без верхней одежды и без сумок, в халатах
3	Обучающиеся находятся в лаборатории только в присутствии мастера
4	До начала занятий обучающиеся проверяют состояние своих рабочих мест, функционирования электрооборудования и о выявленных неполадках срочно сообщают мастеру
5	Во время занятий обучающиеся не покидают свои рабочие места без разрешения мастера
6	Во время занятий студенты должны поддерживать в лаборатории чистоту и порядок. По окончании химических анализов каждый студент приводит в порядок свое рабочее место: ставит на место реактивы, а грязную химическую посуду моет и ставит на сушку
7	Во время работы с реактивами работает приточно-вытяжная вентиляция
8	При пользовании водой не оставляют кран открытым
9	В лаборатории запрещается принимать пищу, пить воду из химических стаканов и пробовать химические вещества на вкус
10	Для каждого реактива должно быть отведено определенное место. Особенно строго соблюдать это правило в отношении серной кислоты и изоамилового спирта, используемых для определения процента жира в молоке
11	Запрещается органолептическая оценка проб молока, содержащих консервирующие вещества
12	Особую осторожность соблюдать при определении процента жира в молоке и молочных продуктах
13	Пользоваться чисто вымытыми, сухими жиромерами и сухими эластичными пробками
14	Заполнять жиромеры серной кислотой и изоамиловым спиртом только в том месте, где стоят эти реактивы. Запрещается ставить склянки с кислотой и спиртом на лабораторные столы. Перед встряхиванием проверить, плотно ли закрыта пробка. При встряхивании жиромеры держать на расстоянии от себя и от других
15	При закрытии жиромеров пробками, встряхивании, отсчете показателя жира и открытии жиромеров держать их за расширенную часть, завернутую в салфетку
16	Работать только на исправной центрифуге с закрытым предохранительным кожухом. Если при работе центрифуга начинает стучать, сразу же отключить ее от сети
17	Жиромеры ставить в центрифугу строго симметрично, перед включением центрифуги в электросеть проверить, хорошо ли закрыта крышка и кожух
18	Отработанную серную кислоту из жиромеров сливать в специальную посуду. Запрещается сливать кислоту в канализационную сеть
19	В случае попадания кислоты на кожух тотчас же смыть ее проточной водой, нейтрализовать пищевой содой, которая всегда должна стоять рядом с кислотой и снова промыть водой. Халат или одежду, на которую попала кислота, сразу же промыть проточной водой
20	Не включать и не выключать без разрешения преподавателя рубильники и приборы. Перед пуском машин или сепараторов предупредить студентов, находящихся вблизи
21	После лабораторно - практических занятий, по окончании УП приводят используемое оборудование, инструменты в порядок; делают влажную уборку рабочих поверхностей
22	В случае порчи приборов виновный возмещает стоимость причиненного ущерба

Инструменты и оборудование

№п/п	Перечень необходимого оборудования, посуды, приборов, реактивов	Количество
1	Шкаф вытяжной	1
2	Стол производственный без борта	1
3	Стол лабораторный с 2-мя полками ЛК 1200 СП	6
4	Стол для титрования ЛАБ -1200	1
5	Стол СРОП-1/1200/600	2
6	Стул ТЕКО (пластик, с регулируемой высотой)	12
7	Холодильник «Бирюса 8С»	1
8	Шкаф для хим.реактивов	1
9	Шкаф для лабораторной посуды	1
10	Электрическая плита ПЭ -0,34С	1
11	Аптечка первой помощи	1
12	Облучатель бактерицидный ОБН -150	2
13	Автоклав	1
14	Насос	1
15	Психрометр	1
16	Редуктазник	2
17	Термостат	1
18	Эл. сепаратор	1
19	Дистиллятор стеклянный	1
20	Печь муфельная СНОЛ -8	1
21	Бюретки	2
22	Весы амплитудные ВДВ -200	1
23	Центрифуга молочная лабораторная «Ока»	1
24	Весы ВЛР -200	1
25	Микроскоп БМ -51-2, бинокулярный	1
26	Колбы	27
27	Баня БКЛ –М, комбинированная	1
28	Весы электронные ВТ -300	1
29	Иономер АНИОН 7010	1
30	Карманный рН - метр	1
31	Анализатор качества молока «Лактан 1»	1
32	Прибор для определения влажности пищевого сырья (прибор Чижовой)	1
33	Прибор для определения качества яиц ПКЯ -10	1
34	Рефрактометр ИРФ-454	1
35	Лупа зерновая ЛЗП – 4,5	1
36	Цилиндр мерный 1-500-2 с носиком	6
37	Цилиндр мерный 1-250-2 с носиком	6
38	Ареометр для молока АМТ 1015-1040	6
39	Стакан Н -1 -250 со шкалой	8
40	Стакан Н -1 -150 со шкалой	8
41	Чашка Петри ЧБН -2-100/20	30
42	Пипетка Пастера объемом 5 мл	70
43	Пипетатор поршневой до 10 мл	6
44	Пипетатор поршневой до 25 мл	6
45	Бромтимоловый синий	0,050 кг
46	Метиленовый голубой	0,100 кг
47	Метиловый оранжевый	0,100 кг
48	Формалин	0,080 кг

49	Агар питательный	0,500 кг
50	Едкий натрий	
51	Резаурин	
52	Сычужный фермент	
53	Спирт этилового 75%	
54	Хлорид кальция	
55	Йодистокалиевый крахмал	
56	Перекись водорода	
57	Фосфорно-кислый натрий двузамещённый	
58	Лимонная кислота	
59	Парафенилендиамин солянокислый	
60	Фенолфталеинфосфат натрия	
61	Соляная кислота	
62	Серная кислота	
63	Хлористый кальций	
64	Спирт изоамиловый	
65	Сернокислый кобальт	

Учебно-методическая база лаборатории

Основная литература:

- 1 Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и сертификация / И.М. Лифшиц. - М.: Юрайт, 2012. – 175 с.
- 2 Крылова, Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии / Г.Д. Крылова. - М.: ЮНИТИ, 2000. - 711 с.

Дополнительные источники:

- 3 Аронов И.З. Ногин В.Е. Развитие добровольной сертификации в России Партнеры и конкуренты М.:2001
- 4 Басаков М. И. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии.: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: издательский центр “МарТ”, 2000 г.–256 с.
- 5 Димов, Ю.В. Метрология, стандартизация и сертификация / Ю.В. Димов. - СПб. : Питер, 2004.- 207 с.
- 6 Мальков Г.В. Законодательство РФ об ответственности за нарушение требований к качеству и безопасности товаров (работ, услуг). М. Стандарты и качество.2001№12 с.72-75
- 7 Никифоров, А.Д. Взаимозаменяемость, стандартизация и технические измерения / А.Д. Никифоров. - М. : Высшая школа, 2003. - 510 с.
- 8 Компетентность научно-практический журнал. Учредитель и издатель – ГОУ ДПО Академия стандартизации, метрологии и сертификации.
- 9 Тимко В.Я. Панкина Г.В. Проведение сертификации продукции посредством процедуры признания. Сертификация 2001.№1 с.16-18

Интернет ресурс:

- 10 Метрология, стандартизация и сертификация. Форма доступа. <http://www.vgta.vrn.ru>, www.studfiles.ru, www.mirknig.com.
- 11 Учебное пособие: Основы стандартизации, метрологии и сертификации. <http://www.bestreferat.ru/referat-193136.html>
- 12 Автоматическая доска. Перевод внесистемных единиц измерений в единицы Международной системы (СИ): <http://www.translatorscafe.com/cafe/RU/units-converter/thermal-conductivity/toc/1-14/>
http://evkuriy.narod.ru/Konverter/converter_skorost.html

13 Статьи. Международная система СИ:
<http://www.dpva.info/Guide/GuideUnitsAlphabets/GuideUnitsAlphabets/SiSGS/>
<https://ru.wikipedia.org/wiki/СИ>
<http://fizmat.by/kursy/edinicaSI>

Нормативные документы

- 14 Конституция РФ
15 Закон РФ «О защите прав потребителей»
16 Закон РФ «О техническом регулировании»
17 Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»
18 ГОСТ Р ИСО 9001-2008. Системы менеджмента качества. Требования.
20 Постановление Правительства РФ от 31 октября 2009 г. N 879 «Об утверждении Положения о единицах величин, допускаемых к применению в Российской Федерации»

Дополнительная комплектация

Система техники безопасности и защиты обучающихся:

- система датчиков пожарной сигнализации – установлена;
- наличие аптечки первой помощи - имеется.

Ежегодные мероприятия, связанные с соблюдением санитарно-гигиенических норм в лаборатории и организационной деятельностью

<i>№ п/п</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Сроки</i>
1	Подготовка лаборатории к работе: а) в зимних условиях; б) к летнему сезону.	Сентябрь, январь
2	Проводить генеральные уборки.	1 раз в месяц
3	Следить за проведением влажной уборки	постоянно
4	Провести учет учебного оборудования, имеющегося в лаборатории.	По плану проведения инвентаризации
5	Провести профилактический осмотр электрооборудования.	Сентябрь, январь, июнь
6	Пронумеровать рабочие места обучающихся.	Ноябрь
7	Обновить медикаменты в аптечке.	По плану
8	Провести инструктажи по технике безопасности и правилам работы в лаборатории с обучающимися.	В течение года
9	Провести инструктаж по оказанию первой помощи пострадавшим от электрического тока с обучающимися.	Сентябрь, январь
10	Производить замену электрических ламп.	По мере необходимости
11	Проводить мелкий ремонт мебели.	По мере необходимости