

## ПАСПОРТ ЛАБОРАТОРИИ №214

### КОРМОПРОИЗВОДСТВА

#### Сведения о параметрах и коммуникациях лаборатории

##### **А) Общие сведения о лаборатории**

- Специальности, для которых оборудована лаборатория – 35.02.06 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
  - Фамилия, имя, отчество заведующей лабораторией – Шамшиева Валентина Алексеевна
  - Расположение – основное здание 1 этаж, лаборатория между 213 и лестничным проходом
  - Площадь помещения: 48,1 м<sup>2</sup>.
  - Высота помещения: 2,8 м.
  - Наличие лаборантской: нет
  - Количество обучающихся, занимающихся одновременно: максимально – 30 мест.
- Отделка помещения: - стены – окрашены светлой водоэмульсионной краской, потолок – побелка, покрытие пола – линолеум

##### **Б) Микроклимат**

- Отопление – центральное
- Водопровод, канализация – нет
- Кондиционирование, вытяжка – нет, Озонирование воздуха – нет
- Температура воздуха 17-25 С
- Влажность – 30-60%
- Проветривание – утром до уроков и во время перемен
- Уровень шума - не более 50 Дб

##### **В) Освещение**

- Ориентация окон - на юг
  - Наличие солнцезащитных устройств – жалюзи плотные
  - Искусственное освещение (общее, местное, комбинированное) - общее 9 шт. по 4 лампы
- Тип светильников – энергосберегающие люминесцентные лампы;
- Размещение светильников - по потолку 3 ряда по 3 шт.

##### **Г) Число ПК, наличие локальной сети**

Место преподавателя	1 оснащено переносным компьютером
Наличие локальной сети	есть

##### **Е) 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 – 16.00	8.30 – 16.00	выходной

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

### Нормативно-правовая база

Инструкции по ОТ	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

### ***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.
3	Обучающиеся находятся в лаборатории только в присутствии преподавателя.
4	До начала занятий обучающиеся проверяют состояние своих рабочих мест, функционирования персональных компьютеров и о выявленных неполадках срочно сообщают преподавателю.
5	Обучающиеся приступают к работе только после разрешения преподавателя.
6	В лаборатории запрещено использовать химические средства, находиться с едой, трогать провода и розетки,
7	Во время занятий обучающиеся не покидают свои рабочие места без разрешения преподавателя.
8	Обучающиеся соблюдают чистоту и порядок в лаборатории
9	Во время каждой перемены обучающиеся проветривают лабораторию.
10	После лаб-практических занятий, приводят в порядок рабочее место.

### Инструменты и оборудование

1	Системный блок (компьютер)	1
2	Монитор (компьютер)	1
3	Клавиатура (компьютер)	1
4	«Мышь» (компьютер)	1
5	Видео проектор	1
6	Экран	1
7	Классная доска	1
8	Стенка	1
9	Жалюзи	3
10	Стол-парта	15
11	Стулья	30
12	Стол преподавателя	1
13	Стул преподавателя	1
14	Урна для мусора	1
15	Уборочный инвентарь	по описи

### Учебно-методическая база лаборатории

#### ***Основные источники:***

1. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясopодуктов./ И.А.Рогов, А.Г., Забашта, Г.П. Казюлин. - М.: Колос, 2012

#### ***Дополнительные источники***

1. Житенко, П.В. Технология продуктов убоя животных/ П.В. Житенко.-М.: Колос , 1984.
2. Снежков, Н.И. Технология первичной переработки продуктов животноводства/ Н.И. Снежков, В.Н. Смирнова Г.Н.Прокофьева. - М.: Изд — во МСХА, 1998
3. Грицай, Е.В. Убой скота и разделка туш./ Е.В. Грицай. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность», 1983

4. Горбатов, В.М. Убой и первичная обработка скота и птицы./ В.М. Горбатов. – М.: Изд-во «Пищевая промышленность», 1973
5. Рогов И.А , Забашта А.Г, Казюнин Г.Н Общая технология мяса и мясопродуктов .-М.: Колос ,2009.-367с ;
6. Заяц Ю.Ф Качество мяса и мясопродуктов М.: Легкая и пищевая промышленность 2009г.480с.
7. Соколова Учебник Технология мяса и мясопродуктов 2010г. 740с.
8. Кавецкий Г.Д, Васильев Б.В Процессы и аппараты пищевой технологии 2-е переработанное и дополнительное издание Колос, 2011г, 551с;
9. Лаврова Л.П , Крылова В.В Технология колбасных изделий М.: пищевая промышленность 2005г 340с;
10. Соколов А.А Технология мяса и мясопродуктов М.: пищевая промышленность 2010г 739с.

#### **Журналы**

1. Мясная индустрия (изд-во за последнее 5 лет)
2. Молочные технологии (изд-во за последнее 5 лет)
3. Мясные технологии (изд-во за последнее 5 лет)

#### **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***

№ п/п	Мероприятия	Сроки
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	Производить замену электрических ламп.	По мере необходимости
10	Проводить мелкий ремонт мебели.	По мере необходимости