

ПАСПОРТ ЛАБОРАТОРИИ №207
ТЕХНОЛОГИЙ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИЙ ЖИВОТНОВОДСТВА

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 – Плотникова Ирина Андреевна
 - Расположение – основное здание 1 этаж, лаборатория между 208 и лестничным проходом
 - Площадь помещения: 105 м².
 - Высота помещения: 2,8 м.
 - Наличие лаборантской: нет
 - Количество обучающихся, занимающихся одновременно: максимально – 32 места.
- 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 12 шт. по 4 лампы

Тип светильников – энергосберегающие люминесцентные лампы;

- Размещение светильников - по потолку 4 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	Принтер	1
4	Клавиатура (компьютер)	1
5	«Мышь» (компьютер)	1
6	Видео проектор	1
7	Экран	1
8	Классная доска	1
9	Пеналы	2
10	Шкаф книжный	3
11	Жалюзи	3
12	Стол-парта	15
13	Стулья	30
14	Стол преподавателя	2
15	Стул преподавателя	1
16	Компьютерный стол	1
17	Урна для мусора	1

Учебно-методическая база лаборатории

Основные источники:

1. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов./ 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)

Стенды, плакаты, схемы

1. Первичная переработка скота, кроликов птицы
2. Технология разделка мяса на части
3. Ассортимент выпускаемой продукции
4. Ассортимент готовых блюда из овощей, рыбы, мяса
5. Плакаты по технологии мяса
6. Плакаты по анатомии, муляжи
7. Плакаты по кулинарии (мясо, рыба, овощи , кондитерские изделия, супы и.т.д.)

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