

Паспорт учебного кабинета № 108

Учебный мясной цех

(наименование кабинета)

**ТУЛА**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ
3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)
4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА
5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Номер учебного кабинета/ лаборатории/ мастерской: 108
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебный мясной цех
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Ким Е.В.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 1этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 33,6 м<sup>2</sup>
6. Число рабочих мест: 3
7. Освещение:
  - Естественное, количество окон 2
  - Искусственное, количество светильников 9
8. Наличие пожарной сигнализации да
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да
10. Наличие водоснабжения да

## 2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- для проведения практических занятий / лабораторных работ;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;
- для проведения групповых и индивидуальных консультаций.

## 3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 33,6 м<sup>2</sup>

| №<br>п/п  | Наименование, характеристики                                    | Имеется в наличии<br>(шт) |
|---|---|---------------------------|
| <b>ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>                      |   |                           |
| <b>Специализированная мебель и иное имущество</b> |   |                           |
| 1.  | Пельменный аппарат  | 1                         |
| 2.  | Шкаф шоковой заморозки  | 1                         |
| 3.  | Фаршемешалка ММЕ-50   | 1                         |
| 4.  | Автомат котлетный   | 1                         |
| 5.  | Вакуумный упаковщик INDOKOR IVP-350                             | 1                         |
| 6.  | Шкаф холодильный  | 1                         |
| 7.  | Шкаф морозильный  | 1                         |
| 8.  | Стерилизатор для ножей  | 1                         |
| 9.  | Облучатель-рециркулятор бактерицидный                           | 1                         |
| 10.   | Машина для рыхления мяса  | 1                         |
| 11.   | Запайщик лотков   | 1                         |
| 12.   | Электромясорубка МИМ 300  | 1                         |
| 13.   | Подставка под кухонное оборудование Техно-ТТ СПС-122/804        | 1                         |
| 14.   | Весы электронные бытовые настольные CAS SW-5W (влагозащищенные) | 1                         |
| 15.   | Стол производственный с бортом Кобор СПБ-120/60/430             | 1                         |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 16. | Стол производственный с бортом Кобор СПБ-150/60/430 | 1 |
| 17. | Стол производственный с бортом Кобор СПБ-150/60/430 | 1 |
| 18. | Стол производственный без борта Кобор СП-180/60/430 | 1 |
| 19. | Стол производственный без борта Кобор СП-180/60/430 | 1 |
| 20. | Стеллаж Кобор СКП-120/60                            | 1 |

#### 4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

|   |   |
|---|---|
| 4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ |   |
| ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО                         |   |
| ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ                        | <p>1. Электронная библиотека издательства «Лань»<br/> <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a></p> <p>2. Единая Коллекция цифровых образовательных ресурсов для учреждений общего и начального профессионального образования. Коллекция включает в себя разнообразные цифровые образовательные ресурсы, методические материалы, тематические коллекции, инструменты (программные средства) для поддержки учебной деятельности и организации учебного процесса.<br/> <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a></p> <p>3. СПО в ЭБС Знаниум<br/> <a href="http://znanium.com">znanium.com</a></p> <p>4. Интернет-портал Московского среднего профессионального образования <a href="http://spo.mosmetod.ru">spo.mosmetod.ru</a></p> <p>5. Площадка Образовательного центра «Сириус»<br/> <a href="https://edu.sirius.online">https://edu.sirius.online</a></p> |

#### 4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. ЭБС «Лань» Методы исследований мяса и мясных продуктов: Учебно-методические пособие для проведения практических занятий со студентами. <https://e.lanbook.com/book/304880>  
Раздел 1. Технология, оборудование и контроль первичной переработки скота, птицы и кроликов
2. ЭБС «Лань» Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота  
<https://e.lanbook.com/book/72027>
3. ЭБС «Лань» Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 1 <https://e.lanbook.com/book/93552>
4. ЭБС «Лань» Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота, птицы и продуктов убоя: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 2  
<https://e.lanbook.com/book/99578>
5. Образовательная платформа «Юрайт». Курс: «Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. часть 1»  
<https://urait.ru/author-course/tehnologicheskoe-oborudovanie-dlya-pererabotki-produkci-zhivotnovodstva-v-2-ch-chast-1-517750>
6. Образовательная платформа «Юрайт». Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов. Курс с экзаменом. <https://urait.ru/book/tehnologiya-hraneniya-pererabotki-i-standartizaciya-myasa-i-myasoproduktov-519341>
7. РЭШ. Урок 11. Технологии обработки мяса животных  
<https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start/>

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ</b> |  |
|                                     |  |

## 5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

|                          |  |
|--------------------------|--|
| ПЛАКАТЫ                  |  |
| ТАБЛИЦЫ                  |  |
| СХЕМЫ                    |  |
| МУЛЯЖИ, МАКЕТЫ           |  |
| ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ |  |

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

| <b>6.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ</b> |                 |   |                                      |                   |
|------------------------------|-----------------|---|--------------------------------------|-------------------|
| <b>№ п/п</b>                 | <b>Автор(ы)</b> | <b>Наименование</b>   | <b>Издательство, год издания</b>     | <b>Количество</b> |
| 1.                           | Мишанин, Ю.Ф.   | Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО  | СПб. : Лань, 2020. - 720 с.          | 8                 |
| 2.                           | Зуев, Н.А       | Технологическое оборудование мясной промышленности. Машины для перемешивания фарша : учеб. пособие для вузов              | СПб; Москва; Краснодар : Лань, 2023. | 10                |
| 3.                           | Ковалева О.А.   | Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебник /                                     | СПб : Лань, 2022. - 444 с.           | 15                |
| 4.                           | Мотовилов О.К.. | Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц их продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для СПО | СПб : Лань, 2021. - 316 с.           | 20                |

|                                      |  |  |   |    |
|--------------------------------------|--|--|---|----|
| 5.                                   | Сорокина, Л.Н.   | Требования к мясу и его разделка в России и странах Европейского союза                   | СПб. : ГИОРД, 2021.<br>- 176 с., ил.            | 10 |
| <b>6.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ</b> |  |  |   |    |
|                                      | Колосов Ю.А.   | Технология производства продукции овцеводства : учебное пособие для СПО                  | СПб : Лань, 2021. - 184 с., ил.                 | 5  |
|                                      | Бессарабов, Б.Ф. О   | Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие для СП | СПб : Лань, 2021. - 336 с.                      | 5  |
|                                      | Антипова, Л.В.   | Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов                           | Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 712 с.+ схемы. | 15 |
| <b>6.4. ПЕРЕОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ</b>    |  |  |   |    |
|                                      | Журнал "Мясная индустрия" - <a href="https://meatind.ru/?ysclid=m2x5vyibb999864173">https://meatind.ru/?ysclid=m2x5vyibb999864173</a><br>Журнал «Мясная промышленность» - <a href="https://sfera.fm/editions/myasnaya/?ysclid=m2x5w0f6m600708241">https://sfera.fm/editions/myasnaya/?ysclid=m2x5w0f6m600708241</a><br>Журнал «Мясной ряд» - <a href="https://meat-milk.ru/o-zhurnale-2/?ysclid=m2x5xcl5k2430428509">https://meat-milk.ru/o-zhurnale-2/?ysclid=m2x5xcl5k2430428509</a> |  |   |    |