

Паспорт учебного кабинета № 203

Лаборатория биохимии мяса и мясных продуктов, лабораторный контроль качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции, кабинет экологических основ природопользования

(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: 203
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Лаборатория биохимии мяса и мясных продуктов, лабораторный контроль качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции, кабинет экологических основ природопользования
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Устина О.В
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 2 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 32,5 м²
6. Число посадочных мест: 30
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 2
 - Искусственное, количество светильников 6
8. Наличие пожарной сигнализации да
9. Наличие вентиляции (естественная, принудительная) да
10. Наличие водоснабжения нет

2. НАЗНАЧЕНИЕ УЧЕБНОГО КАБИНЕТА / ЛАБОРАТОРИИ / МАСТЕРСКОЙ

- для проведения учебных занятий лекционного типа;
- для проведения практических занятий / лабораторных работ;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;
- для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- в кабинете имеется возможность выхода в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 32,5 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		
Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Стол учен. 2-х местн. 1,00	15
2.	Стул учен. 1,00	22
3.	Стол письмен., 1 тумбовый	1
4.	Облучатель рециркулятор бактерицидный	1
5.	Шкаф широкий полуоткрытый 4400,00	1
6.	Шкаф-стеллаж полуоткрытый 4209,00	1
7.	Шкаф широкий со стеклом 6350,00	1
Учебное оборудование		
8.	Микроскоп цифровой Микромед «Эврика» 40-1280х с видеоокуляром, в кейсе	5
Технические средства обучения:		
9.	Экран 1,00	1

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	
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-produkcii-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/
4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	

5. УЧЕБНО-НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

ПЛАКАТЫ	
ТАБЛИЦЫ	
СХЕМЫ	
МУЛЯЖИ, МАКЕТЫ	
ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ	

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

6.1. ПЕЧАТНЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
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. - 176 с., ил.	10
6.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ				
№ п/п	Автор(ы)	Наименование	Издательство, год издания	Количество
6.3. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ				
	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
6.4. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ				
	Журнал "Мясная индустрия" - https://meatind.ru/?ysclid=m2x5vyibb999864173 Журнал «Мясная промышленность» - https://sfera.fm/editions/myasnaya/?ysclid=m2x5w0f6m600708241 Журнал «Мясной ряд» - https://meat-milk.ru/o-zhurnale-2/?ysclid=m2x5xcl5k2430428509			