

Паспорт учебного кабинета № 209

Учебно-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: 209
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебно-мясной цех
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Ким Е.В.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 2 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 50,6 м<sup>2</sup>
6. Число рабочих мест: 4
7. Освещение:
  - Естественное, количество окон 3
  - Искусственное, количество светильников 12
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.

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

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 50,6 м<sup>2</sup>

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
<b>ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</b>		
<b>Специализированная мебель и иное имущество</b>		
1.	Технологическая линия ИПКС- 0213	1
2.	Фаршемешалка Airhot ММЕ-11	4
3.	Мясорубка Белторгмаш МИМ-80	1
4.	Машина вакуумной упаковки DZ- 500/2H Foodatlas Eco	1
5.	Шкаф морозильный Polair СВ114-G	1
6.	Шкаф холодильный с глухой дверью Solair CV102-G	4
7.	Облучатель-рециркулятор Дезар 6	1
8.	Стерилизатор для ножей Kauman СН- 1-18-Р А	1
9.	Ванна моечная ASSUM, 600х600х850	2
10.	Вывеска на прозрачном оргстекле 4мм, размер 100х100 см	1
11.	Стол производственный ASSUM 1200х800х850	6
12.	Стеллаж металлический MS STRONG 1850х1500х600	3
13.	Вывеска на прозрачном оргстекле 4мм, размер 100х100 см	1
14.	СТОЛ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ СПБ ASSUM 900*800*850 мм	4
15.	Ванна моечная ASSUM, 600х600х850	2
16.	Упаковщик "ГОРЯЧИЙ СТОЛ" ASSUM	1

17.	Вывеска на прозрачном оргстекле, размер 30x40 см	
18.	Таблички ПВХ 3мм. 300x100мм. с карманом	1
19.	Весы электронные 5кг (точность 1гр) SF-400	2
20.	Термометр со щупом MARTELLATO	4
21.	Электронные часы-табло Tingiang TL-4819	1

#### 4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

<b>4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ</b>	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>1. Электронная библиотека издательства «Лань» <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. <a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a></p> <p>3. СПО в ЭБС Знаниум <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» <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-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/>

<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	СПб : Лань, 2021. - 316 с.	20

		СПО		
5.	Сорокина, Л.Н.	Требования к мясу и его разделка в России и странах Европейского союза	СПб. : ГИОРД, 2021. - 176 с., ил.	10
<b>6.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИЗДАНИЯ</b>				
<b>№ п/п</b>	<b>Автор(ы)</b>	<b>Наименование</b>	<b>Издательство, год издания</b>	<b>Количество</b>
<b>6.3. 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. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ</b>				
	Журнал "Мясная индустрия" - <a href="https://meatind.ru/?ysclid=m2x5vyibb999864173">https://meatind.ru/?ysclid=m2x5vyibb999864173</a> Журнал «Мясная промышленность» - <a href="https://sfera.fm/editions/myasnaya/?ysclid=m2x5w0f6m600708241">https://sfera.fm/editions/myasnaya/?ysclid=m2x5w0f6m600708241</a> Журнал «Мясной ряд» - <a href="https://meat-milk.ru/o-zhurnale-2/?ysclid=m2x5xcl5k2430428509">https://meat-milk.ru/o-zhurnale-2/?ysclid=m2x5xcl5k2430428509</a>			