

Паспорт учебного кабинета № 404

Учебная лаборатория

(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: 404
2. Наименование учебного кабинета/лаборатории/мастерской: Учебная лаборатория
3. Ф.И.О. заведующего кабинетом/лабораторией/мастерской: Яшина И.Н.
4. Место нахождения учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 4 этаж
5. Общая площадь учебного кабинета/лаборатории/мастерской: 35,4 м²
6. Число посадочных мест: 24
7. Освещение:
 - Естественное, количество окон 2
 - Искусственное, количество светильников 9
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 учебных занятий с мультимедийным сопровождением;
- для проведения текущего контроля успеваемости;
- для проведения промежуточной аттестации;
- для проведения групповых и индивидуальных консультаций;
- для изучения специализированного программного продукта;
- для работы с электронными образовательными ресурсами и ресурсами Интернет.
- в кабинете имеется возможность выхода в Интернет.

3. ОСНАЩЕНИЕ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КАБИНЕТА (лаборатории)

ПЛОЩАДЬ КАБИНЕТА (лаборатории) 35,4 м²

№ п/п	Наименование, характеристики	Имеется в наличии (шт)
ОСНОВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ Специализированная мебель и иное имущество		
1.	Стол ученический	12
2.	Стол письменный с тумбой	1
3.	Стул	24
4.	Мобильная интерактивная стойка для пенелей 75	1
5.	Стеллаж закрытый, артикул 95745-001	1
6.	Холодильник ХШ-1-300-29/32	3
7.	Цифровой планиметр RGK PLN-5	2
8.	Установка для определения жира методом Сокслета FAT 1 BEGER	1
9.	Анализатор влажности ADAM PMB202	2
10.	Спектрофотометр КФК-3КМ	1

11.	Водяная баня WT100-1	1
12.	Медицинская центрифуга TAGLER CM-12	1
13.	Овоскоп ОН-10 для проверки яиц.	2
14.	Петролазер ГЛ-П-350-Pro гомогенизатор лабораторный	1
15.	Микроскоп Микромед вар 2 LED M	6
16.	pH-метр pH-150МИ (со штативом)	1
17.	Санитарно-пищевая экспресс-лаборатория	2
18.	Учебно-методический комплект СПЭЛ-У (УМК СПЭЛ-У) в ящике	3
Технические средства обучения:		
19.	МФУ лазерное HP LaserJet Pro	1
20.	Компьютер персональный Real	1
21.	Принтер лазерный HP Color LaserJet	1

4. ЭЛЕКТРОННАЯ ИНФОРМАЦИОННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

4.1. ЭЛЕКТРОННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ	
ОБУЧАЮЩЕЕ ВИДЕО	Видеозапись обучения по теме ««Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ISO 22000-18 и ГОСТ Р ИСО 22000-2019»»
ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ	<p>1. Электронная библиотека издательства «Лань» http://e.lanbook.com/</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. http://school-collection.edu.ru/</p> <p>2. СПО в ЭБС Знаниум znanium.com</p>

	<p>3. Интернет-портал Московского среднего профессионального образования spo.mosmetod.ru</p> <p>4. Площадка Образовательного центра «Сириус» https://edu.sirius.online</p>
<p>4.2. ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ</p>	<p>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</p> <p>2. ЭБС «Лань» Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота https://e.lanbook.com/book/72027</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>6. Образовательная платформа «Юрайт». Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов.</p>

	<p>Курс с экзаменом. https://urait.ru/book/tehnologiya-hraneniya-pererabotki-i-standartizaciya-myasa-i-myasoproduktov-519341</p> <p>7. РЭШ. Урок 11. Технологии обработки мяса животных https://resh.edu.ru/subject/lesson/3284/start/</p>
4.3. ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	<p>Microsoft Windows</p> <p>Microsoft Office Professional Plus</p> <p>Mozilla Firefox</p> <p>Yandex Browser</p> <p>Adobe Reader</p>

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			