



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
БРЯНСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ  
(ФИЛИАЛ)  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ  
К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**



«Утверждаю»  
Директор БОКИТУ (филиал)  
ФГБОУ ВО «МГУТУ  
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»  
Е.П. Петухова  
«18» января 2019г.

**ПАСПОРТ  
УЧЕБНОГО ПОМЕЩЕНИЯ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ**

**По дисциплинам:** Технологии пищевых продуктов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания. Физиология, санитария и гигиена питания. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания. Технология продукции общественного питания. Товароведение продовольственных товаров. Введение в технологию продукции и организацию общественного питания. Методы исследования сырья и продуктов общественного питания. Технология и организация производства социальных видов питания. Основы рационального питания. Инновационные технологии общественного питания. Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании. Основы персонализированного питания.

**Лаборатория «Контроля качества продукции»**

**СОГЛАСОВАНО:**

Должность	Подпись должностного лица	ФИО должностного лица	Дата согласования
Заведующий кафедрой «Естественнонаучных и технических дисциплин»		С.Е.Ходак	30.08.2018 г.
Заместитель директора по учебной работе		Н.В.Матвеева	30.08.2018 г.
Начальник хозяйственного отдела		С.Н.Ковалев	30.08.2018 г.

## Оглавление

<b>1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b> .....	3
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОГО ПОМЕЩЕНИЯ</b> .....	3
<b>4. ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УЧЕБНОГО ПОМЕЩЕНИЯ</b> .....	6
<b>5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b> .....	6

# 1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Полное наименование учебного помещения: **Лаборатория «Контроля качества продукции»**

## 1.1. Место нахождения учебного помещения:

243302, г. Унеча, улица Комсомольская №.3А , ауд. 103А

---

## 1.2. Площадь занимаемого помещения, включая помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования<sup>1</sup>

42,8 (м<sup>2</sup>)

---

## 1.3. Структурное подразделение (институт)

Брянский областной казачий институт технологий и управления

---

## 1.4. Сведение об аккредитации учебного помещения:

Свидетельство о государственной аккредитации №1505 от 29 октября 2015 года.  
Свидетельство о государственной аккредитации - серия 90А01 №0001596 выдано Федеральной службой по надзору в сфере образования 29 октября 2015 года.

## 1.5. Специализация учебного помещения (назначение, цели функционирования):

Проведение лабораторных, занятий с обучающимися по программам высшего образования, программам дополнительного образования, а также самостоятельной подготовки студентов и слушателей

# 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОГО ПОМЕЩЕНИЯ

## 2.1. Техническое обеспечение учебного помещения:

Техническое и демонстрационное оборудование		Область применения оборудования (пособий) для образовательного процесса в учебном помещении
наименование	количество, шт.	

Проектор переносной;	1	Технологии пищевых продуктов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания. Физиология, санитария и гигиена питания. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания. Технология производства общественного питания. Товароведение продовольственных товаров. Введение в технологию продукции и организацию общественного питания. Методы исследования сырья и продуктов общественного питания. Технология и организация производства социальных видов питания. Основы рационального питания. Инновационные технологии общественного питания. Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании. Основы персонализированного питания.
Экран переносной;	1	
Ноутбук переносной;	1	
Кондуктометр;	1	
Микроскоп;	1	
Люминоскоп;	1	
Спектрофотометр;	1	
Прибор для контроля качества яиц;	1	
Измеритель деформации клейковины;	1	
Магнитная мешалка;	1	
Водяная баня;	1	
Прибор для определения влажности;	1	
Бункер для истечения сыпучих материалов;	1	
Плитка электрическая двух конфорочная;	1	
Титровальный стенд;	1	
Набор химической стеклянной посуды;	1	
Шкаф сушильный.	1	

**2.2.Перечень программных средств, установленных на рабочих местах обучающихся<sup>2</sup>:**

п/п	Наименование программного средства	Количество лицензий	Область применения программного средства для образовательного процесса в учебном помещении
	Microsoft Windows Professional 10 (№ 217-18111901) Microsoft Office 2013 Standard (№ 61273596) Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License (№ 26FE-190306-082600-7-13049)		Курс дисциплин: Технологии пищевых продуктов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания. Физиология, санитария и гигиена питания. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания. Технология продукции общественного питания. Товароведение продовольственных товаров. Введение в технологию продукции и организацию общественного питания. Методы исследования сырья и продуктов общественного питания. Технология и организация производства социальных видов питания. Основы рационального питания. Инновационные технологии общественного питания. Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании. Основы персонализированного питания.

**2.3.Перечень учебно-наглядных пособий, установленных на рабочих местах обучающихся:**

	Наименование учебно-наглядного пособия	Область применения учебно-наглядного пособия для образовательного процесса в учебном помещении
	Плакаты. Стенды Используются интерактивные средства обучения (компьютер)	38.03.01 «Экономика предприятий пищевой промышленности». 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

**3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В УЧЕБНОМ**

## ПОМЕЩЕНИИ

### 3.1. Выполняемые функции при ведении образовательного процесса

1. Проведение учебных занятий лекционного<sup>3</sup>, лабораторного, практического типа и самостоятельной работы.
2. Групповые и индивидуальные консультации с применением специализированного оборудования и программного обеспечения.
3. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация при демонстрации полученных навыков работы на специализированном оборудовании с программным обеспечением

### 3.2. Учебные дисциплины, проводящиеся в учебном помещении

Наименование учебной дисциплины	Направление подготовки
Технологии пищевых продуктов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания.	38.03.01 «Экономика предприятий пищевой промышленности». 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».
Физиология, санитария и гигиена питания. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания. Технология продукции общественного питания. Товароведение продовольственных товаров. Введение в технологию продукции и организацию общественного питания. Методы исследования сырья и продуктов общественного питания. Технология и организация производства социальных видов питания. Основы рационального питания. Инновационные технологии общественного питания. Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании. Основы персонализированного питания.	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

## 4. ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ УЧЕБНОГО ПОМЕЩЕНИЯ <sup>4</sup>

### 4.1. Общие требования охраны труда

4.1.1. К самостоятельной работе в учебном помещении, в том числе с компьютерной техникой, допускаются обучающиеся после прохождения ими инструктажа на рабочем месте, обучения безопасным методам работ и проверки знаний по охране труда.

4.1.2. При самостоятельной работе с компьютерной техникой рекомендуется организация перерывов на 10 минут через каждые 50 минут работы.

<sup>3</sup> в соответствии со справкой о МТБ

<sup>4</sup> правила пользования будут отличаться в зависимости от назначения лаборатории. В данном паспорте приведены примерные требования для лабораторий информационных технологий (систем)

4.1.3. Запрещается находиться в учебном помещении в верхней одежде, принимать пищу, а также быть в состоянии алкогольного, наркотического или другого опьянения.

4.1.4. Обучающийся должен знать месторасположение первичных средств пожаротушения и уметь ими пользоваться.

4.1.5. О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая немедленно должен известить работника Университета.

4.1.6. Обучающийся должен знать местонахождения медицинского пункта; знать инструкцию по оказанию первой медицинской помощи пострадавшим и уметь оказать медицинскую помощь. При необходимости вызвать скорую медицинскую помощь или доставить в медицинское учреждение.

4.1.7. При работе с компьютерной техникой обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены.

4.1.8. Работа в учебном помещении разрешается исключительно в присутствии педагогического работника. Запрещается присутствие в учебном помещении посторонних лиц.

4.1.9. По всем вопросам, связанным с работой компьютера следует обращаться к педагогическому работнику.

## **4.2. Требования охраны труда перед началом работы**

4.2.1. Перед включением используемого на рабочем месте оборудования обучающийся обязан:

4.2.1. Осмотреть и привести в порядок рабочее место, убрать все посторонние предметы, которые могут отвлекать внимание и затруднять работу.

4.2.2. Проверить правильность установки стола, стула, подставки под ноги, угол наклона экрана монитора, положения клавиатуры в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела. Особо обратить внимание на то, что дисплей должен находиться на расстоянии не менее 50 см от глаз (оптимально 60-70 см).

4.2.3. Проверить правильность расположения оборудования.

4.2.4. Кабели электропитания, удлинители, сетевые фильтры должны находиться с тыльной стороны рабочего места.

4.2.5. Убедиться в отсутствии засветок, отражений и бликов на экране монитора.

4.2.6. Убедиться в том, что на электрических устройствах не располагаются сосуды с жидкостями, сыпучими материалами (чай, кофе, сок, вода и пр.).

4.2.7. Включить электропитание в последовательности, установленной инструкцией по эксплуатации на оборудование; убедиться в правильном выполнении процедуры загрузки оборудования, правильных настройках.

4.2.8. При выявлении неполадок сообщить об этом педагогическому работнику и до их устранения к работе не приступать.

## **4.3. Требования охраны труда во время работы**

4.3.1. В течение всего времени работы со средствами компьютерной и оргтехники обучающийся обязан:

- содержать в порядке и чистоте рабочее место;
- следить за тем, чтобы вентиляционные отверстия устройств ничем не были закрыты;
- выполнять требования инструкции по эксплуатации оборудования;
- соблюдать, установленные расписанием, трудовым распорядком регламентированные перерывы в работе, выполнять рекомендованные физические упражнения.

4.3.2. Обучающемуся запрещается во время работы:

- класть на устройства средств компьютерной и оргтехники бумаги, папки и прочие посторонние предметы;

- прикасаться к задней панели системного блока (процессора) при включенном питании;
- отключать электропитание во время выполнения программы, процесса;

- допускать попадание влаги, грязи, сыпучих веществ на устройства средств компьютерной и оргтехники;

- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования;

- производить самостоятельно вскрытие и заправку картриджами принтеров или копиров;

- работать со снятыми кожухами устройств компьютерной и оргтехники;
- располагаться при работе на расстоянии менее 50 см от экрана монитора.

4.3.3. При работе с текстами на бумаге, листы надо располагать как можно ближе к экрану, чтобы избежать частых движений головой и глазами при переводе взгляда.

4.3.4. Продолжительность работы на компьютерной технике без регламентированных перерывов не должна превышать 1-го часа. Во время регламентированного перерыва с целью снижения нервно-эмоционального напряжения, утомления зрительного аппарата, необходимо выполнять комплексы физических упражнений.

#### **4.4. Требования охраны труда в аварийных ситуациях**

4.4.1. Обо всех неисправностях в работе оборудования и аварийных ситуациях сообщать непосредственно педагогическому работнику.

4.4.2. При обнаружении обрыва проводов питания или нарушения целостности их изоляции, неисправности заземления и других повреждений электрооборудования, появления запаха гари, посторонних звуков в работе оборудования и тестовых сигналов, немедленно прекратить работу и отключить питание.

4.4.3. При поражении пользователя электрическим током принять меры по его освобождению от действия тока путем отключения электропитания и до прибытия врача оказать потерпевшему первую медицинскую помощь.

4.4.4. В случае возгорания оборудования отключить питание, сообщить эксперту, позвонить в пожарную охрану, после чего приступить к тушению пожара имеющимися средствами.

#### **4.5. Требования охраны труда по окончании работы**

4.5.1. По окончании работы обучающийся обязан соблюдать следующую последовательность отключения оборудования:

- произвести завершение всех выполняемых на оборудовании задач;
- отключить питание в последовательности, установленной инструкцией по эксплуатации данного оборудования.

4.5.2. Убрать со стола рабочие материалы и привести в порядок рабочее место.

4.5.3. Обо всех замеченных неполадках сообщить преподавателю

## **5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УЧЕБНОГО ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**5.1. Учебные дисциплины, при выполнении обучающимися заданий для самостоятельной работы, требуется использование учебного помещения**

<b>Наименование учебной дисциплины</b>	<b>Направление подготовки</b>
Технологии пищевых продуктов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания.	38.03.01 «Экономика предприятий пищевой промышленности»
Физиология, санитария и гигиена питания. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания. Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания. Технология продукции	19.03.04 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».



общественного питания. Товароведение продовольственных товаров. Введение в технологию продукции и организацию общественного питания. Методы исследования сырья и продуктов общественного питания. Технология и организация производства социальных видов питания. Основы рационального питания. Инновационные технологии общественного питания. Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании. Основы персонализированного питания.	
--	--

**5.2.** Самостоятельная работа обучающихся с применением специализированного оборудования и программного обеспечения (компьютерная техника имеет возможность подключения к сети "Интернет" и обеспечена доступом в электронную информационно-образовательную среду.