

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

учреждение Московской области

«Чеховский техникум»

структурное подразделение-1

УТВЕРЖДЕНО

Директор

Акимов К.А.

2025 г.



**ПАСПОРТ ЛАБОРАТОРИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ
ИЗ МЯСНОГО СЫРЬЯ**

Код и наименование профессии, специальности СПО:

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения

Направление: Производство продуктов питания из мясного сырья

ПАСПОРТ ЛАБОРАТОРИИ

Лаборатория производства продукции из мясного сырья по специальности
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
Направление: Производство продуктов питания из мясного сырья (кабинет
№1) является материальной базой ГБПОУ «Чеховский техникум»

1. Паспорт является документом, отражающим материально техническое состояние учебных помещений, выполнение требований техники безопасности и санитарии, качество работы преподавателя и студента.
2. Паспорт заполняется ответственным руководителем структурного подразделения (по направлению) за учебной лабораторией.
3. Паспорт хранится в техникуме и предъявляется при осмотрах учебных лабораторий, инспекторских и внутренних проверок.
4. Паспорт заполняется в начале текущего учебного года.

ФИО ответственного за лабораторию: Калантаенко Н.С.

1. Характеристика

Площадь кабинета 41,9 кв.м.

Количество окон 4

Розетки 10

Выключатели 1

Расположение – 1 этаж здания учебного корпуса

Введен в эксплуатацию в 2019 г.

Место расположения: МО, г.о. Чехов, с. Новый Быт, ул. Новая, д. 4

2. Материально-техническое обеспечение кабинета

№п/п	Наименование имущества	Количество
1.	стол	1
2.	стулья	1
3.	шкаф	1
4.	Автоматизированное рабочее место	1
5.	Автоклав "Консерватор ЭлНерж", 46 литров	1
6.	Миксер планетарный ТОРГМАШ МП-5	1
7.	Мясорубка ТоргТехМаш ТМ-12М	1
8.	Тестомесильная машина Kocateq TF20ECO	1
9.	Шприц колбасный SH-5 (5 литров горизонтальный, нерж.), Накка	1
10.	Электроварка ЭВК-40/1Н 21000000818	1
11.	"Плита электрическая индукционная 1 греющая поверхность, ЦМИ ПИ-1Н(М)"	4
12.	Стол разделочный ПРОФИ НТ СРО-10/7ПЗ04НТ-М 1000х700 мм, со сплошной полкой из нержавеющей стали	4
13.	Котлетный автомат АК2М-40У	1
14.	Мясорубка ТОРГТЕХМАШ ТМ-12М 220В	1
15.	Фаршемешалка Airhot ММЕ-20	1

16.	Автоматизированное рабочее место для слабовидящего и незрячего пользователя «ЭлСис 206»	1
-----	---	---

3. Наличие локальной сети – имеется

4. Микроклимат

Отопление- центральное

Вентиляция- естественная, вытяжной шкаф

Кондиционирование- нет

Температура воздуха-18-20° С

Влажность- 40 %

Проветривание- до начала занятий, на переменах

Уровень шума – не более 50Дб

5. Освещение

Наличие солнцезащитных устройств- да (4 шт.)

Искусственное освещение- общее

Тип светильников –CSVТ-Т8 12 шт.

Размещение светильников - по потолку

Мощность светильников - 12*36 Вт

Уровень искусственной освещенности- не ниже 300 Лк

6. Система техники безопасности и защиты обучающихся

Огнетушитель порошковый – имеется 2 шт.

Датчики автоматической пожарной сигнализации – да

7. Результаты освидетельствования

Имеется акт- разрешение на проведение занятий в Лаборатория производства продукции из мясного сырья, в том числе для обучающихся с инвалидностью на 2025-2026 год.

План

Работы лаборатории на 2025-20256учебный год

Наименование мероприятия	Срок выполнения
1.Подготовка лаборатории к новому учебному году	август
2.Подбор учебной литературы	сентябрь
3.Обновление рабочей документации	август- сентябрь
4.Разработка учебно-методической документации	в течение года
5.Работа с обучающимися по ликвидации текущих академических задолженностей	в течение года
6.Обновление учебной документации по итогам первого полугодия	декабрь
7.Проведение консультаций, дополнительных заданий с обучающимися	в течение года
8.Оснащение лаборатории новыми учебными пособиями	в течение года
9.Поддержание санитарно-гигиенического режима	в течение года

Ответственный за лабораторию: Калантаенко Н.С.