


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

Факультет Технологический

Кафедра Технологии общественного питания

Утверждаю:
Зам. директора
по учебной работе


Галкина Е.Н.

«31» августа 2021 год

ПАСПОРТ

Лаборатории «Учебный кулинарный цех»

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой
к.э.н., доцент, Орлова А.И



«31» августа 2021 год

Нижний Новгород
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1.1. Организация-разработчик

1.2. Наименование учебной лаборатории

1.3. Место расположения учебной лаборатории

1.4. Заведующий учебной лабораторией

1.5. Назначение учебной лаборатории

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

1.ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Паспорт учебной лаборатории представляет собой документ, в котором приводится систематизированная информация о материально-технической базе лаборатории, представляющей собой комплекс оборудования, наглядных и информационных ресурсов, обеспечивающих реализацию рабочих программ преподаваемых на кафедре дисциплин.

1.1. Организация-разработчик:

«Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

1.2. Наименование лаборатории: Учебный кулинарный цех.

1.3. Место расположения учебной лаборатории: г. Нижний Новгород, ул.Спутника, д.24а, аудитория 2110.

1.4. Заведующий учебной лаборатории: Лытова Светлана Федоровна.

1.5. Назначение учебной лаборатории: проведение лабораторных работ.

Деятельность лаборатории направлена на централизованное решение задач по обучению и переподготовке специалистов.

Учебная лаборатория необходима для реализации программ подготовки специалистов среднего звена и основных профессиональных образовательных программ высшего образования.

В лаборатории проводятся практические и лабораторные занятия с обучающимися очной и заочной форм обучения в соответствии с рабочими программами дисциплин; экзамены (квалификационные).

№ п/п	Код специальности / направления подготовки	Название специальности /направления подготовки
1.	19.02.10	Технология продукции общественного питания
2.	43.02.15	Поварское и кондитерское дело
3.	19.03.04	Технология и организация общественного питания

Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1.	Орлова Анна Ильинична	зав. кафедрой, к.э.н., доцент	высшее	проведение лабораторных работ	
2.	Веселова Анна Юрьевна	к.т.н., доцент	высшее	проведение лабораторных работ	
3.	Кузнецова Ирина Анатольевна	к.т.н., доцент	высшее	проведение лабораторных работ	
4.	Головачева Ольга Вячеславовна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
5.	Захарова Ирина Ивановна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
6.	Иванова Ольга Николаевна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
7.	Климина Елена Васильевна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
8.	Крылова Рамиля Вафовна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
9.	Николаева Татьяна Александровна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
10.	Шумилова Алла Дмитриевна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
11.	Фрункина Ирина Борисовна	ст. преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
12.	Ермаков Дмитрий Алексеевич	преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
13.	Ким Елена Леонидовна	преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
14.	Комлева Венера Шамильевна	преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	

15.	Сухова Ольга Валентиновна	преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	
16.	Федорова Елена Александровна	преподаватель	высшее	проведение лабораторных работ	

Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и учебных практик, для которых необходима учебная лаборатория

№ п/п	Код и наименование специальности/направления подготовки	Наименование ПМ/ дисциплины	Наименование лабораторных работ	Кол- во часов
1	19.02.10 Технология продукции ОП	ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Лабораторная работа № 1 Тема: «Первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов, луковых, капустных (приемка, калибровка, мойка, очистка, дочистка, нарезка), нарезка и формование овощей и грибов традиционными видами. подбор производственного инвентаря для обработки овощей и грибов. охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов» Лабораторная работа № 2 Тема: «Приготовление полуфабрикатов из говядины (порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)» Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление полуфабрикатов из свинины и баранины	32

		<p>ПМ 02 Организация процесса приготовления и</p>	<p>(порционные натуральные, порционные панированные, мелкокусковые)» Лабораторная работа №4 Тема: «Приготовление натуральной рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов их них. правила хранения, температурный режим, правила охлаждения, замораживания и хранение полуфабрикатов из мяса. Обработка субпродуктов» Лабораторная работа №5 Тема: «Первичная обработка рыбы и рыбного сырья. приготовление полуфабрикатов (порционных, для фарширования, рыба, подготовленная целиком)» Лабораторная работа №6 Тема: «Обработка мяса сельскохозяйственной птицы. Проверка качества сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов (заправка, подготовка для фарширования)» Лабораторная работа № 1 Тема: «Приготовление лёгких канапе,</p>	<p>46</p>
--	--	--	--	-----------

приготовление сложной холодной кулинарной продукции

используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»

Лабораторная работа №2

Тема: «Приготовление сложных канапе, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»

Лабораторная работа № 3

Тема: «Приготовление лёгких холодных закусок, из рыбы используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»

Лабораторная работа № 4

Тема: «Приготовление сложных холодных закусок, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»

Лабораторная работа № 5

			<p>Тема: «Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 6</p> <p>Тема: «Приготовление сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 7</p> <p>Тема: «Приготовление приготовления сложных холодных блюд из птицы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа № 8</p> <p>Тема: «Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами»</p>	
--	--	--	--	--

ПМ 03
Организация процесса
приготовления и
приготовление сложной
горячей кулинарной
продукции

**Лабораторная работа
№ 1**
Тема: «Приготовление
борщей и щей»
**Лабораторная работа
№ 2**
Тема: «Приготовление
рассольника, солянки»
**Лабораторная работа
№ 3**
Тема: «Приготовление
супов картофельных и
супов с крупами и
макаронными
изделиями, бобовыми»
**Лабораторная работа
№ 4**
Тема: «Приготовление
пюреобразных и сладких
супов»
**Лабораторная работа
№ 5**
Тема: «Приготовление
прозрачных супов»
**Лабораторная работа
№ 6**
Тема: «Приготовление
холодных и
национальных супов»
**Лабораторная работа
№ 7**
Тема: «Приготовление
сложных горячих
соусов»
**Лабораторная работа
№ 8**
Тема: «Приготовление
сложных блюд из
овощей»
**Лабораторная работа
№ 9**
Тема: «Приготовление
сложных блюд из грибов
и сыра»

**Лабораторная работа
№10**

Тема: «Приготовление отварных и припущенных сложных блюд из рыбы»

**Лабораторная работа
№11**

Тема: «Приготовление жареных, запеченных сложных блюд из рыбы»

**Лабораторная работа
№ 12**

Тема: «Приготовление сложных блюд из рыбной рубленой массы»

**Лабораторная работа
№ 13**

Тема: «Приготовление блюд из отварного мяса и мясных продуктов»

**Лабораторная работа
№ 14**

Тема: «Приготовление блюд из мяса жареного порционным натуральным и мелким куском»

**Лабораторная работа
№ 15**

Тема: «Приготовление блюд из мяса, тушеного порционным и мелким куском»

**Лабораторная работа
№ 16**

Тема: «Приготовление блюд из запеченного рубленого мяса»

**Лабораторная работа
№ 17**

Тема: «Приготовление блюд из рубленого мяса»

**Лабораторная работа
№ 18**

		<p>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Тема: «Приготовление блюд из мяса, жаренного порционным панировочным куском» Лабораторная работа № 19 Тема: «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы»</p> <p>Лабораторная работа № 1 Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных способов формования, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 2 Приготовление сложных хлебобулочных и мучных кулинарных изделий, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 3 Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 4 Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста различными способами, оценка качества и</p>	<p>54</p>
--	--	---	---	-----------

		<p>безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 5</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 6</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 7</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 8</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из белково-воздушного теста и отделочных полуфабрикатов из мастики, оценка качества и безопасности готовых изделий</p> <p>Лабораторная работа № 9</p> <p>Приготовление тортов с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий</p>	
--	--	--	--

ПМ 05
Организация процесса
приготовления и
приготовление сложных
холодных и горячих
десертов

**Лабораторная
работа№1**

Тема: «Приготовление
сложных холодных
десертов: фруктовых,
ягодных и шоколадных
салатов»

**Лабораторная
работа№ 2**

Тема: «Приготовление
сложных холодных
десертов: муссов,
кремов, суфле, парфе»

**Лабораторная
работа№ 3**

Тема: «Приготовление
сложных холодных
десертов: террина,
щербета, пая»

**Лабораторная
работа№ 4**

Тема: «Приготовление
сложных холодных
десертов: тирамису,
чизкейка, бланманже»

**Лабораторная
работа№ 5**

Тема: «Приготовление
сложных горячих
десертов: суфле,
пудингов»

**Лабораторная
работа№ 6**

Тема: «Приготовление
сложных горячих
десертов: овощных
кексов, гурьевской
каши»

**Лабораторная
работа№ 7**

		<p>ПМ 07 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»</p>	<p>Тема: «Приготовление сложных горячих десертов: снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе» Лабораторная работа № 8 Тема: «Приготовление фирменных сладких блюд»</p> <p>Лабораторная работа № 1 Тема: «Приготовление супов массового спроса» Лабораторная работа № 2 Тема: «Приготовление блюд из овощей и рыбы массового спроса» Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление блюд из мяса массового спроса» Лабораторная работа № 4 Тема: «Приготовление холодных блюд массового спроса» Лабораторная работа № 5 Тема: «Приготовление сладких блюд массового спроса»</p>	<p>24</p>
		<p>ПМ 08 Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни</p>	<p>Лабораторная работа №1 Тема: «Приготовление блюд английской кухни» Лабораторная работа №2 Тема: «Приготовление блюд Латино - Американской кухни»</p>	<p>62</p>

		<p>ПМ 09 Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания</p>	<p>Лабораторная работа №3 Тема: «Приготовление блюд Арабской кухни» Лабораторная работа №4 Тема: «Приготовление блюд Японской кухни». Лабораторная работа №5 Тема: «Приготовление блюд Китайской кухни». Лабораторная работа №6 Тема: «Приготовление блюд Французской кухни» Лабораторная работа №7 Тема: «Приготовление блюд Башкирской и Татарской кухни» Лабораторная работа №8 Тема: «Приготовление блюд Мордовской и Марийской кухни» Лабораторная работа № 9 Тема: «Приготовление блюд Адыгейской и Дагестанской кухни» Лабораторная работа № 10 Тема: «Приготовление блюд Донской и Кубанской кухни» Лабораторная работа № 11 Тема: «Приготовление блюд Бурятской и Еврейской кухни»</p> <p>Лабораторная работа 1</p>	<p>60</p>
--	--	---	---	-----------

			<p>Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 1»</p> <p>Лабораторная работа 2 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 2»</p> <p>Лабораторная работа 3 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 5»</p> <p>Лабораторная работа 4 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 7»</p> <p>Лабораторная работа 5 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 8»</p> <p>Лабораторная работа 6 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 9»</p> <p>Лабораторная работа 7 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 10»</p> <p>Лабораторная работа 8 Тема: «Приготовление комплексного обеда для диеты № 15»</p> <p>Лабораторная работа 9 Тема: «Приготовление мучных изделий пониженной калорийности»</p> <p>Лабораторная работа 10 Тема: «Приготовление блюд из сои и соевых продуктов»</p>	
--	--	--	---	--

2	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	<p>ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>МДК01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>		
		<p>МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>	<p>Лабораторная работа 1. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из овощей, грибов</p> <p>Лабораторная работа 2. Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы и нерыбного водного сырья</p> <p>Лабораторная работа 3. Приготовление и оценка качества крупнокусковых и</p>	22

			<p>порционных полуфабрикатов из мяса. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса</p> <p>Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты фаршированные, рулеты из птицы. Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи</p>	
3	19.03.04 Технология и организация общественного питания	Модуль 1. Характеристика, формирование и разработка ассортимента продукции общественного питания	<p>Лабораторная работа 1 Отработка рецептур и технологии фирменных холодных блюд из овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа 2 Отработка рецептур и технологии фирменных холодных блюд из рыбы и морепродуктов</p> <p>Лабораторная работа 3 Отработка рецептур и технологии фирменных холодных блюд из мяса и птицы</p> <p>Лабораторная работа 4 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих закусок из овощей и грибов</p> <p>Лабораторная работа 5 Отработка рецептур и технологии фирменных заправочных супов</p>	30

			<p>Лабораторная работа 6 Отработка рецептур и технологии фирменных сладких и пюреобразных супов</p> <p>Лабораторная работа 7 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из мяса порционным и мелким куском</p>	
		<p>Модуль 2. Изменение основных пищевых веществ в процессе производства продукции общественного питания</p>	<p>Лабораторная работа 8 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из рубленого мяса</p> <p>Лабораторная работа 9 Отработка рецептур и технологии фирменных запеченных мясных блюд</p> <p>Лабораторная работа 10 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из птицы</p> <p>Лабораторная работа 11 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из рыбы</p>	17
		<p>Модуль 3. Обеспечение качества и надежности технологических процессов производства продуктов питания</p>	<p>Лабораторная работа 12 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих блюд из морепродуктов</p> <p>Лабораторная работа 13 Отработка рецептур и технологии фирменных горячих десертов</p> <p>Лабораторная работа 14 Отработка рецептур и</p>	15

			<p>технологии фирменных холодных десертов</p> <p>Лабораторная работа 15 Типы коагуляции глобулярных белков</p> <p>Лабораторная работа 16 Изменение органолептических показателей и физических свойств растительного масла в процессе фритюрного жарения</p> <p>Лабораторная работа 17 Клейстеризация картофельного крахмала</p> <p>Лабораторная работа 18 Влияние некоторых технологических факторов на сохранность клеточных стенок картофеля при изготовлении пюре</p>	
--	--	--	--	--

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Число посадочных мест – 16;

расстановка рабочих мест – согласно технологическому процессу;

площадь – 93,25;

длина – 1,51;

ширина – 8,1;

высота – 2,70;

поверхность пола – керамическая плитка, линолеум;

температурный режим – соответствует санитарным нормам;

обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной огнетушитель;

система освещения:

естественное - 4 оконных проема;

искусственное верхнее (количество осветительных приборов) – 27 шт.

система вентиляции – приточно-вытяжная;

система электропитания:

электрические розетки 220 В – 9 шт.;

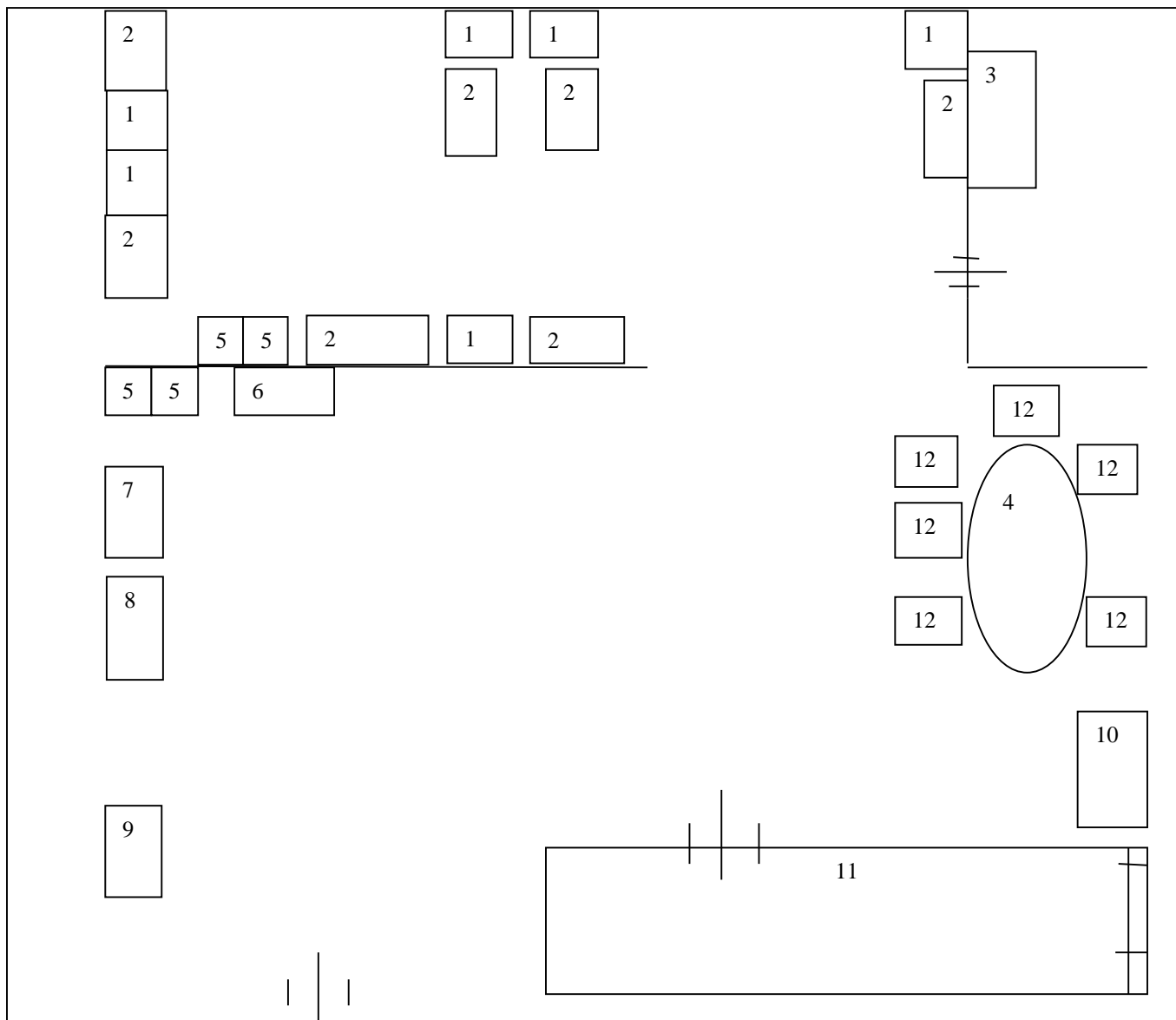
система отопления:

количество радиаторов - 5;

стенд по охране труда и технике безопасности – есть;

влажная уборка – ежедневно.

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



1-Электроплита;

2-Разделочный стол;

3-Стол для преподавателя;

4-Ученический стол;

5-Ванна моечная;

6-Стеллаж для посуды;

7-Конвекционная печь;

- 8-Пароконвектомат;
- 9-Туалетная комната;
- 10-Раздевалка;
- 11-Склад;
- 12-Стул ученический;

4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	В наличии (шт.)	Стоимость оборудования, руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1	Агрегат шкафа шоковой заморозки АРАСН (в сборе)	Ж00000002055	2006г.	1	114 000,00	2007г.
2	Блендер погружной Braun MQ5137 BK	Ж00000002242	2016г.	1	4 990,00	2016г.
3	Блендер погружной Kenwood HB724	Б00000001678	2010г.	1	3 590,00	2010г. сломан
4	Бликсер 3 (особо ценное)	000000001663	2010г.	1	27 196,00	2011г.
5	Ванна BM2/4 с полкой под смеситель	Г00000001657	2007г.	1	6 380,00	2007г.
6	Варочная поверхность Ardo PE58AV (особо ценное)	Г00000001661	2008г.	1	10 710,00	2008г.
7	Весы эл. порционные CAS SW-05	Б00000001662	2006г.	1	3 442,00	2007г.
8	Конвекционная печь SMEG (особо ценное)	Д00000001673	2006г.	1	18 518,00	2007г.
9	Кухонный комбайн Tefal DO 2021 A7	А00000001745	2008г.	1	3 490,00	2008г.
10	Микроволновая печь Samsung G 271 ER	Г00000001725	2008г.	1	3 980,00	2008г.
11	Миксер Moulinex HM612110	Ж00000002244	2017г.	1	4 290,00	2017г.
12	Морозильник 140 см Indesit SFR 100/001 WTSNG	Б00000001743	2006г.	1	12 690,00	2007г.
13	Пароконвектомат 6 уровней GN 1/1, полный	Г00000001675	2005г.	1	245 000,00	2007г.

	автомат+подставка+ф ильтр (особо ценное)					
14	Печь микроволновая SamsyngCE-1197GBR (особо ценное)	Б00000001 670	2008г.	1	10 175,00	2009г.
15	Планетарный миксер Kjtchen Ajd5KRM5EWH (особо ценное)	Б00000001 676	2007г.	1	21 201,00	2008г.
16	Плита электрическая стеклокерамическая ARDO A56VED Inox (особо ценное)	Б00000001 671	2006г.	1	14 994,00	2007г.
17	Плита электрическая стеклокерамическая ARDO A56VED Inox (особо ценное)	0000000016 77	2006г.	1	14 994,00	2007г.
18	Плита электрическая стеклокерамическая ARDO A56VED Inox (особо ценное)	Ж00000001 678	2006г.	1	14 994,00	2007г.
19	Плита электрическая стеклокерамическая ARDO A56VED Inox (особо ценное)	Б00000001 679	2006г.	1	14 994,00	2007г.
20	Плита электрическая стеклокерамическая ARDO A56VED Inox (особо ценное)	Е00000001 680	2006г.	1	14 994,00	2007г.
21	Плита электрическая стеклокерамическая ARDO A56VED Inox (особо ценное)	А00000001 681	2006г.	1	14 994,00	2007г.
22	Плита индукционная Hurakan HKN-ICF10D	0000000017 46	2016г.	1	21 150,00	2017г.
23	Стеллаж для хранения посуды(900x400x1750)	0000000000 450	2007г.	1	3 112,20	2007г.
24	Стеллаж разборный (950x450x1600) 4нерж.полки стойки оцинк.	Ж00000002 096	2007г.	1	6 000,00	2007г.
25	Стол 1500x600x870 произ.с/бортом, полка оцинк.решетка	Ж00000002 061	2007г.	1	6 308,00	2007г.
26	Стол 600x600x870	Ж00000002 056	2007г.	1	3 650,00	2007г.

27	Стол 950х600х870	Ж00000002 058	2007г.	1	4 302,00	2007г.
28	Стол 950х600х870	Ж00000002 059	2007г.	1	4 302,00	2007
29	Стол для заседаний овальный 2700х1000х750 (столеш.32м)	А00000000 128	2010г.	1	6 263,78	2010г.
30	Стол разделочно- производ.1200х600 оцинк.каркас	Г00000001 717	2007г.	1	4 435,00	2007г.
31	Стол разделочный производ.разборный 1500х600 оцинк.каркас	0000000017 16	2007г.	1	7 173,00	2007г.
32	Стол разделочный производ.разборный 950х600 б/бортов	Б00000001 718	2007г.	1	3 099,00	2007г.
33	Стол разделочный производ.разборный 950х600 б/бортов	А00000001 753	2007г.	1	3 099,00	2007г.
34	Стол разделочный производ.разборный 950х600 б/бортов	Б00000001 754	2007г.	1	3 099,00	2007г.
35	Холодильник 140-191 Indesit B18 FNF0/25- WT SNC	0000000016 50	2006г.	1	19 590,00	2007г.
36	Шкаф 2х- створч.	0000000011 10	2005г.	1	3 783,33	2006г.
37	Электромясорубка Moulinex 1500818695	Ж00000002 246	2016г.	1	15 490,00	2017г.

5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

№ п/п	Название документа	Дата утверждения
1	Акт – разрешение на проведение занятий в лаборатории	30.08.2021
2	Журнал по охране труда и техники безопасности	22.12.2021
3	Инструкции: - по охране труда и технике безопасности; - эксплуатации оборудования; - пожарной безопасности.	30.08.2021

Лист регистрации изменений

Раздел, пункт до внесения изменения	Раздел, пункт, в который вносятся изменения	Основание для внесения изменений	Ф.И.О. лица, внесшего изменения, дата, подпись	Ф.И.О. зав.кафедрой, подпись