

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Рожищенський фаховий коледж Львівського національного
університету ветеринарної медицини та біотехнологій
імені С. З. Гжицького»

З А Т В Е Р Д Ж У Ю
Директор коледжу
О. Ф. Давидюк
« 05 » 06 2023 р.

ПАСПОРТ кабінету (лабораторії)

Технологія переробки продукції тваринництва

повна назва кабінету (лабораторії)

Паспорт розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
технологічних дисциплін
Протокол № 11
від « 05 » 06 2023 р.

Голова циклової комісії
Л. М. Ковальчук
(підпис) (ініціали і прізвище)

Паспорт кабінету (лабораторії)

Технологія переробки продукції тваринництва

Результати атестації кабінету(лабораторії)

Проведена атестація

Результати атестації



атестовано
08.06.2023р.

(підпис директора)

М.П.

(підпис директора)

Зміст

1. Загальна характеристика та план кабінету (лабораторії).
2. Навчально-методичне забезпечення.
3. Перелік обладнання (інвентарна книга).
4. Технічні засоби навчання і наочні посібники.
5. Меблі та інвентар.
6. Документація.
7. Кадрове забезпечення (якісний склад педагогічних працівників).
8. Зауваження атестаційної комісії.
9. Рішення атестаційної комісії.

1. Загальна характеристика та план кабінету (лабораторії)

1.1. Дата організації 2009 рік

1.2. Завідувач Мосійчук Галина Савівна

(прізвище, ім'я по батькові)

1.3. Порядковий номер кабінету 39, корпус 1, поверх 4.

1.4. Забезпечує вивчення та позааудиторну роботу з дисципліни

«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»; «Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва» (додатково); «Стандартизація продукції тваринництва» (додатково);

(назва дисципліни)

1.5. Загальна площа кабінету 63,7 м², довжина 10,75 м, ширина 5,95 м, висота 3,3 м; площа препаратурської 23,7 м², довжина 7,11 м, ширина 3,16 м, висота 3,3 м.

1.6. Освітлення природне: вікон 3 шт., розмірами 1,8 х 3,0;

загальне електричне: кількість ламп 11, потужністю 15 Вт, загальна потужність освітлення 165 Вт.

1.7. Опалення водяне

1.8. Вентиляція наявна

1.9. Водозабезпечення потребує ремонту

1.10. Каналізація потребує ремонту

1.11. Електрообладнання: підведено напругу 220 В; заземлення наявне.

1.12. Кількість посадочних місць 28.

1.13. Меблі, план розстановки (додається схема).

1.14. План евакуації людей (додається схема).

2. Навчально-методичне забезпечення

2.1. Перелік навчальних програм

1. Програма освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії» підготовки фахівців ОПС фаховий молодший бакалавр із спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2022.

2. Робоча навчальна програма з освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії», 2022.

3. Програма практик для підготовки фахівців ОПС фаховий молодший бакалавр із спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2022.

4. Календарно-тематичний план навчальної практики з освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії», 2022.

5. Програма освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва» підготовки фахівців ОПС фаховий молодший бакалавр із спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2022.

6. Робоча навчальна програма з освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва», 2022.

7. Програма освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Стандартизація продукції тваринництва» підготовки фахівців ОПС фаховий молодший бакалавр із спеціальності 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва», 2022.

8. Робоча навчальна програма освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Стандартизація продукції тваринництва», 2022.

2.2. Підручники і навчальні посібники

Назва, рік видання	Необхідно	Фактично	% забезпечення
1	2	3	4
«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»			
М. М. Клименко Технологія м'яса і м'ясних продуктів. Київ: Вища школа, 2006.	25	25	100
Т. П. Якименко, Я. С. Янишин Технологія переробки продукції тваринництва. Київ: Аграрна освіта, 2009.	20	20	100
М. І. Машкін, Н. М. Париш Технологія виробництва молока і молочних продуктів. Київ: Вища освіта, 2006.	15	15	100
Р. Й. Кравців, В. І. Хоменко, Я. Ю. Островський та інші Молоко і молочні продукти. Львів: ЛА «Піраміда», 2001.	1	1	100
В. В. Касянчук, П. В. Микитюк, Л. В. Олійник Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології переробки продуктів тваринництва. Вінниця: Нова Книга, 2007.	65	65	100
І. В. Яценко, Н. М. Богатко, Н. В. Букалова, Т. І. Фотіна та інші Гігієна молока і молочних продуктів. Харків: Діса плюс, 2016.	4	1	25
А. Я. Маньківський, Т. А. Антонюк Технологія продуктів забою тварин. Київ: Агроосвіта, 2014	25	20	100
О. Т. Бусенко, В. Є. Скоцик, М. І. Маценко та ін. Технологія виробництва продукції тваринництва. Київ: Агроосвіта, 2012	4	2	50
О. Т. Бусенко, В. Д. Столюк М. І. Маценко та ін. Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва. Київ: Агроосвіта, 2013	4	2	50
«Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва»			
Товажнянський Л. Л. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник. К.: Центр навчальної літератури, 2005	1	1	100
Височанська Р. П. Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва Навчально-методичний посібник. 2006	15	15	100
Самойчук К. О. Іноваційні технології та обладнання галузі. Переробка продукції тваринництва. Посібник практикум.; ТДАТУ, К: ПрофКнига,	1	1	100

2020			
«Стандартизація продукції тваринництва»			
І. В. Сирохман «Товарознавство продовольчих товарів». Київ: «Лібра» 2002	1	1	100
Павлов В. І. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів. К.: Кондор, 2004	1	1	100
Дерев'янка Ю. П. Стандартизація продукції тваринництва. Навчально-методичний посібник. 2007	15	15	100
Славов В. П. Стандартизація молока та молочних продуктів. Методичний посібник. Частина 1. Видавець О. О. Євенок. Житомир, 2016	1	1	100
Славов В. П. Стандартизація молока та молочних продуктів» Методичний посібник. Частина 2. Вид-во ЖДУ ім. І. Франка. Житомир: 2017	1	1	100
І. В. Сирохман «Товарознавство продовольчих товарів». Київ: «Лібра» 2002	1	1	100

2.3. Методичні матеріали, реферати, публікації

Публікації:

I Всеукраїнська науково-методична конференція «Сучасні педагогічні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців у коледжах і технікумах: досвід, проблеми, перспективи», тема: «Переваги медіа-інформаційних технологій в освітньому середовищі» (УДК 37.091.33:005.963.1: 378.094, Вінниця, 2019);

IV Міжнародна науково-практична інтернет-конференція «Актуальні проблеми управління соціально-економічними системами», тема: «Професійна компетентність заступника директора з навчальної роботи – важлива складова якісного освітнього процесу» (УДК 338.24:330.342 (063), Луцьк, 2019);

Всеукраїнська наукова конференція «Фахова передвища і професійна освіта: теорія, методика, практика», тема: «Особливості організації змішаного навчання у коледжі» (УДК 377/378:006, Київ, 2020);

IV Всеукраїнська науково-практична Інтернет-конференція «Ресурсно-орієнтоване навчання в «3D»: доступність, діалог, динаміка», тема: «Інтерактивні технології навчання в професійному становленні майбутніх спеціалістів» (УДК 378.026.016:004, Полтава, 2020);

II Всеукраїнська науково-методична конференція «Сучасні педагогічні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців у закладах фахової передвищої освіти: досвід, проблеми, перспективи», тема: «Організація співпраці здобувачів освіти з роботодавцями» (УДК 37.091.33:005.963.1:378.094, Вінниця, 2020).

Пошуково-дослідницька робота «Ефективність технології виробництва м'яса курчат-бройлерів в умовах товарного виробництва» (УДК 637.54:636.5]:001.89, Немішаєве, 2019).

Всеукраїнська конференція «Проблеми репродуктології тварин. Шляхи вирішення», тема: «Фактори, що сприяють прояву фізіологічних функцій тварин» (УДК 619:616 (082), Київ, 2022).

Тестові завдання для дистанційного оцінювання отриманих знань здобувачами освіти випускного курсу з освітнього компонента (навчальної дисципліни) «Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії» спеціальності 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва, галузі знань 20 Аграрні науки та продовольство (НМЦ ФВПВО, 2022)

Навчальний посібник з дисципліни «Безпека життєдіяльності з основами охорони праці» (Пр. ЦК №7 від 07.06.2022)

Доповіді на теми: «Про роль і місце випускника коледжу у забезпеченні потреб ринку на сучасному етапі розвитку економіки України та організації співпраці з роботодавцями» (лютий 2020); «Формування професійно-педагогічної культури викладача в умовах модернізації змісту освіти» (травень 2019); «Виклики сьогодення для учасників освітнього процесу» (травень 2023).

Методичні розробки (3 відкриті заняття та тренінг):

«Технологія виробництва ковбасних виробів» (2020);

«Вивчення різних видів сировини та матеріалів для виробництва ковбас. Аналіз схем підготовки сировини для виготовлення ковбасних виробів. Вивчення технологічних процесів під час виготовлення ковбас в умовах виробництва. Ознайомлення з асортиментом ковбасних виробів різних груп на підприємстві. Аналіз дотримання санітарних вимог і режимів обробки сировини на підприємстві. Органолептична оцінка якості готової продукції» (2019);

«Інтерактивні методи навчання в практиці викладання спеціальних дисциплін» (2020);

Онлайн-заняття в рамках Природничої школи секції «Юні фермери та ветеринари» Волинського обласного еколого-натуралістичного центру на тему: «Технології переробки молока і виробництва молочних продуктів» (2023)

2.4. Бібліотечка періодичних видань, наявність яких сприяє підвищенню якості викладання навчальних дисциплін

<i>Назва, рік видання</i>	<i>Необхідно</i>	<i>Фактично</i>	<i>% забезпечення</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»			
Ветеринарна газета, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023 роки	1	1	100
Здоров'я тварин і ліки, 2019, 2020, 2021 роки	1	1	100
Тваринництво. Ветеринарія, 2019, 2020, 2021, 2022 роки	1	1	100
Тваринництво сьогодні, 2021, 2022, 2023 роки	1	1	100
Бджоляр, 2022р.	1	1	100
Наше птахівництво, 2022р.	1	1	100
Розумне господарство, 2019, 2020, 2021 роки	1	1	100
«Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва»			
М'ясний бізнес, 2022	1	1	100
Обладнання та технології харчових виробництв	1	1	100

2.5. Комплекс методичного забезпечення дисципліни

Навчально-методичний комплекс	Дисципліни, які забезпечує лабораторія (кабінет)		
	Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії	Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва	Стандартизація продукції тваринництва
Витяг з навчального плану	+	+	+
Навчальна (типова) програма з дисципліни	+	+	+
Робоча навчальна програма з дисципліни	+	+	+
Календарно-тематичний план навчальної практики	+	x	x
Плани навчальних занять	+	-	-
Конспекти (тези) лекцій	+	+	+
Інструкційно-методичні матеріали до занять студентів	+	+	+
Пакети контрольних завдань для перевірки знань студентів	+	+	+
Завдання для курсових робіт	x	x	x
Контрольні завдання (тести) до семінарських, практичних, лабораторних занять	+	+	+
Питання до екзаменаційних (залікових) білетів	+	+	+
Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу студента	+	+	+
Перелік методичного забезпечення з дисципліни	+	+	+
Методичні рекомендації, розробки викладача	+	+	+
Студент повинен знати і вміти (загальні і спеціальні компетентності; програмні результати навчання)	+	+	+

Навчально-методичне забезпечення з дисциплін наявне в паперовому варіанті в лабораторії та/або в електронному варіанті на навчальній платформі MOODLE.

2.6. Перелік лабораторних (практичних) робіт з вказівкою про їх забезпечення та атестацію робочих місць

Назва лабораторної (практичної) роботи	Кількість посадкових місць	% забезпечення обладнанням, матеріалами	Необхідно придбати (виготовити)
2	3	4	5
«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»			
1. П.З. Ознайомлення з транспортними засобами, що використовуються для перевезення забійних тварин, сировини тваринного походження і харчових продуктів. Ознайомлення з транспортною документацією та її оформлення.	28	100	
2. П.З. Ознайомлення із обладнанням, діяльністю забійних та м'ясопереробних підприємств і відділів виробничо-ветеринарного контролю.	28	100	
1. Л.З. Вивчення методів оглушення тварин. Вивчення апаратів для оглушення свиней і великої рогатої худоби. Вивчення на підприємстві послідовності операцій із білування туш, роботи устаткування для знімання шкур, технології видалення внутрішніх органів, розпилювання, зачищення туш.	28	100	
3. П.З. Технологічні розрахунки для забійного цеху та цеху супутньої продукції, потреби в робочій силі, обладнанні, допоміжних матеріалах, виробничій площі та енерговитратах (води, пари, електроенергії тощо) на технологічні цілі.	28	100	
2. Л.З. Ознайомлення та вивчення способів обробки м'яса і м'ясопродуктів холодом в умовах підприємства. Аналіз дотримання режимів і тривалості охолодження, заморожування та зберігання м'яса і м'ясопродуктів у холодильнику. Вивчення санітарно-гігієнічних умов та дотримання правил особистої гігієни працівників підприємства. Розв'язування виробничо-ситуаційних завдань з холодильної обробки м'яса та м'ясопродуктів.	28	100	
4. П.З. Розрахунок втрат при холодильній обробці м'яса та м'ясопродуктів. Розрахунок потреби в робочій силі та площі холодильних камер для зберігання м'яса.	28	100	

Ознайомлення з особливостями санітарного контролю при зберіганні м'яса в холодильниках, санітарним режимом холодильних камер та порядком бактеріологічного контролю за забрудненням холодильної камери.			
3. Л.З. Вивчення методів соління м'яса і м'ясопродуктів на підприємстві. Оволодіння методами приготування розсолів, вивчення їх складу і густини. Складання суміші для соління з використанням різних інгредієнтів. Розгляд виробничо-санітарних завдань з виготовлення солоних м'ясних продуктів.	28	100	
5. П.З. Складання технологічних схем виробництва солоних та копчених м'ясних виробів. Технологічні розрахунки потреби у сировині, допоміжних матеріалах, витрат пари, електроенергії, робочої сили, обладнанні, виробничої площі.	28	100	
4. Л.З. Вивчення різних видів сировини та матеріалів для виробництва ковбас. Аналіз схем підготовки сировини для виготовлення ковбасних виробів. вивчення технологічних процесів під час виготовлення ковбас в умовах виробництва. Ознайомлення з асортиментом ковбасних виробів різних груп на підприємстві. Аналіз дотримання санітарних вимог і режимів обробки сировини на підприємстві. Органолептична оцінка якості готової продукції.	28	100	
6. П.З. Складання технологічних схем виробництва варених, напівкопчених, варено-копчених, сирокочених, ліверних, кров'яних ковбас. Технологічні розрахунки потреби в сировині, спеціях, допоміжних матеріалах, обладнанні, виробничих площах та енергозатратах.	28	100	
5. Л.З. Санітарна оцінка якості сировини для виробництва напівфабрикатів, підготовка її до виробництва на підприємстві. Аналіз технологічних процесів виробництва різних видів напівфабрикатів на підприємстві. Вивчення схем розділення м'ясних напівтуш на підприємстві.	28	100	
7. П.З. Складання технологічних схем	28	100	

виробництва м'ясних напівфабрикатів згідно з асортиментом підприємства. Технологічні розрахунки потреби у сировині, пакувальних матеріалах, витратах води, енерговитратах, потреби у виробничих площах.			
6. Л.З. Вивчення технологічних процесів при виготовленні різних видів консервів та методи санітарно-гігієнічного контролю за цими процесами. Перевірка банок на герметичність та стерилізація консервів. Вивчення технологічного обладнання цеху та ознайомлення з роботою окремих машин. Виявлення браку під час сортування консервів та причин, які його викликали. Розгляд виробничо-ситуаційних завдань з виготовлення окремих видів м'ясних консервів.	28	100	
8. П.З. Складання технологічних схем виробництва м'ясних консервів згідно з асортиментом. Технологічні розрахунки потреби в сировині, матеріалах, тарі, обладнанні, робочій силі, площі, витратах води, пари та електроенергії.	28	100	
9. П.З. Визначення якості молока та кисломолочних продуктів за органолептичними показниками. Виготовлення кислого молока, сметани в лабораторних умовах.	28	100	
7. Л.З. Технологія отримання масла в лабораторних умовах. Засвоєння методів проведення органолептичної оцінки різних видів масла. Визначення сорту масла. Складання жирового балансу.	28	100	
8. Л.З. Визначення якості сировини (цільного і нормалізованого молока). Органолептична оцінка сиру, відвійок, сироватки. Визначення сорту сиру.	28	100	
9. Л.З. Контроль параметрів струму при оглушенні птиці. Визначення способу забою птиці. Дослідження впливу якості знекровлення на товарний вигляд тушок. Визначення категорії вгодованості птиці, клеймування м'яса. Виявлення дефектів у процесі обробки тушок птиці.	28	100	
10. Л.З. Вивчення основних технологічних процесів переробки кролів та дотримання послідовності	28	100	

технологічних процесів. Визначення категорій вгодованості кролів, клеймування м'яса. Виявлення причин виникнення дефектів та вивчення причини їх виникнення в процесі обробки тушок.			
11. Л.З. Аналіз виконання вимог технологічних інструкцій під час виробництва продукції з риби. Вивчення технології та санітарного контролю щодо соління, сушки, в'ялення і копчення риби. Встановлення причини виникнення браку під час обробки риби.	28	100	
«Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва»			
1. Л.З. Вивчення будови, і принципу дії обладнання для дрібного і тонкого подрібнення м'яса: вовчок, кутер.	28	100	
2. Л.З. Вивчення будови, принципу дії шпигорізки.	28	100	
3. Л.З. Вивчення будови, принципу дії шприців-дозаторів для виробництва ковбасних виробів.	28	100	
4. Л.З. Вивчення будови, принципу дії термокамери для обробки ковбасних виробів.	28	100	
5. Л.З. Вивчення будови, принципу дії автоклава для стерелізації м'ясних консервів	28	100	
6. Л.З. Вивчення будови, роботи і експлуатації сепараторів.	28	100	
7. Л.З. Вивчення будови і роботи автоматизованої пастеризаційно-охолоджувальної установки для молока.	28	100	
8. Л.З. Вивчення будови та роботи масловиготовлювача безперервної та періодичної дії.	28	100	
9. Л.З. Перевірка деформаційного манометра загального промислового призначення.	28	100	
10. Л.З. Вивчення конструкції дифманометра.	28	100	
«Стандартизація продукції тваринництва»			
1. Л.З. Ознайомлення з вимогами стандартів до показників якості молока.	28	100	
2. Л.З. Ознайомлення з вимогами стандартів до якості меду.	28	100	
3. Л.З. Ознайомлення з вимогами стандартів до якості риби.	28	100	
4. Л.З. Ознайомлення з вимогами стандартів до харчових яєць.	28	100	

Номер лабораторної (практичної) роботи	Назва стендів, моделей, інструментів, що використовуються під час роботи	Примітка
1	2	3
«Технологія переробки продукції тваринництва з основами виробничої санітарії»		
1. П.З.	Схеми транспортних засобів для перевезення сільськогосподарських тварин на забій. Бланки супровідної документації.	
2. П.З.	Схеми м'ясопереробних підприємств різних видів і конструкцій.	
1. Л.З.	Схема оглушення худоби електрострумом. Електропідганялка ЕПУ-4. Електрощипці.	
3. П.З.	Електровага. Будова тіла ВРХ і свиней. Точки тіла с.-г. тварин за якими визначають вгодованість.	
2. Л.З.	Таблиця термічного стану м'яса. Види холодильних установок.	
4. П.З.	Таблиці норм виходу м'ясної продукції після охолодження і заморожування. Схеми холодильних камер. Норми виробітку на одного працюючого.	
3. Л.З.	Схема соління м'яса. Інгредієнти для виготовлення розсолів.	
5. П.З.	Схема технологічного процесу виробництва натуральних солоних м'ясопродуктів. Схеми сортового розрубання туш свиней, ВРХ, баранини, телятини.	
4. Л.З.	Схеми сортового розрубання туш свиней, ВРХ, баранини, телятини. Схема послідовності технологічних процесів. Класифікація ковбасних виробів.	
6. П.З.	Технологічні схеми виробництва ковбасних виробів. Таблиці норм виробітку на одного робітника, на одне обладнання.	
5. Л.З.	Схеми сортового розрубання туш свиней, ВРХ, баранини, телятини. Таблиця асортименту напівфабрикатів.	
7. П.З.	Схеми сортового розрубання туш великої рогатої худоби і свиней. Упаковки для м'ясних виробів.	
6. Л.З.	Схема виробництва м'ясних консервів. Банки для консервів. Таблиця асортименту м'ясних консервів. Термостат. Електроплита. Термобаня.	
8. П.З.	Схема виробництва м'ясних консервів. Види сировини для виробництва різних видів м'ясних консервів.	
9. П.З.	Технологічна схема виробництва питного молока. Технологічна схема виробництва кисломолочних продуктів. Набір кисломолочних продуктів і питного молока. Охолоджувач пластинчатий. Ящик картонний. Ареометр. Термостат. Пакети різної форми.	

7. Л.З.	Центробіжний молокоочисник. Пастеризатор ОПД-1М. Схема технологічного процесу виробництва вершкового масла. Сепаратор СПМФ-2000. Сепаратор СОМ-3-1000. Ящик картонний для пакування молочної продукції.	
8. Л.З.	Хімічний склад молока і сиру в лабораторних умовах. Технологічна схема виробництва сичужних сирів. Ніж для розрізування сирного згустка. Ліри.	
9. Л.З.	Схема потоково-механізованої лінії забою птиці. Автомат для забою птиці. Обладнання для пакування тушок птиці. Технологічна схема забою і переробки птиці.	
10. Л.З.	Технологічна схема забою і переробки кролів. Обладнання для забою переробки кролів.	
11. Л.З.	Інструкція до виробництва продукції з риби. Схеми розділення тушок риби.	
«Технологічне обладнання цехів по переробці продукції тваринництва»		
1. Л.З.	Методичний матеріал, схеми, відео, презентація	
2. Л.З.	Методичний матеріал, схеми, відео, презентація	
3. Л.З.	Методичний матеріал, схеми, відео, презентація	
4. Л.З.	Методичний матеріал, схеми.	
5. Л.З.	Методичний матеріал, схеми.	
6. Л.З.	Методичний матеріал, схеми, відео.	
7. Л.З.	Методичний матеріал, схеми.	
8. Л.З.	Методичний матеріал, схеми, відео	
9. Л.З.	Методичний матеріал, схема	
10. Л.З.	Методичний матеріал схема.	
«Стандартизація продукції тваринництва»		
1. Л.З.	Методичний матеріал. Витяг з стандарту.	
2. Л.З.	Методичний матеріал. ДСТУ 4497-2005	
3. Л.З.	Методичний матеріал ДСТУ 4868: 2007	
4. Л.З.	Методичний матеріал. ДСТУ 5028: 2008	

3. Перелік обладнання

Назва обладнання	Одиниця вимірювання	Кількість	Вартість, грн.		Рік придбання, виготовлення	Спосіб виготовлення (промисловий)
			за одиницю	сума		
1	2	3	4	5	6	7
Стенди						
Хімічний склад коров'ячого молока.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Види молока.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Характеристика кисломолочних продуктів.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Характеристика найпоширеніших твердих сирів.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Виробництво вершкового масла.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Хімічний склад м'язової тканини.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Послідовність процесів первинної переробки забійних тварин.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Розділення свинячої напівтуші.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Класифікація ковбасних виробів.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Зразки клейм.	шт.	1	18,00	18,00	2007	саморобний
Плакати, схеми						
Способи в'язання ковбас.	шт.	1	50,00	50,00	2008	промислово-саморобний
Зразки печаток.	шт.	1	50,00	50,00	2008	промислово-саморобний
Схеми розбирання сортних туш.	шт.	4	50,00	50,00	2008	промислово-саморобний
Схема виготовлення варених ковбас, сосисок і сардельок.	шт.	1	50,00	50,00	2008	промислово-саморобний
Технологічний процес виробництва ковбасних виробів.	шт.	1	-	-	2007	промислово-саморобний
Способи забою птиці.	шт.	1	-	-	2007	саморобний
Схема виробництва натуральних м'ясних продуктів.	шт.	1	-	-	2007	промислово-саморобний
Склад процесів в окремих блоках технічної схеми консервного виробництва	шт.	1	-	-	2007	промислово-саморобний

4. Технічні засоби навчання і наочні посібники
(за умови наявності в кабінеті)

Назва, тип ТЗН	Кількість	Вартість, грн.	
		за одиницю	сума
1	2	3	4
Комп'ютер	1		
Екран	1	15.50	15.50
Проектор	1	5800.00	5800.00
Відеофільми			
Ознайомлення з м'ясопереробним підприємством.	3	-	-
Ознайомлення з молокопереробним підприємством.	2	-	-
Технологічний процес забою свиней.	3	-	-
Технологічний процес забою великої рогатої худоби.	3	-	-
Технологічний процес забою дрібної рогатої худоби.	2	-	-
Технологія сортового розрубання півтуш свинини.	1	-	-
Технологія сортового розрубання півтуш яловичини.	1	-	-
Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів.	4	-	-
Технологія виробництва ковбасних виробів.	3	-	-
Технологія виробництва м'ясних банкових консервів.	1	-	-
Технологія виробництва кисломолочних продуктів.	3	-	-
Технологія виробництва твердих сирів.	2	-	-
Технологія виробництва вершкового масла.	2	-	-
Перевезення птиці і технологічний процес їх забою.	3	-	-
Презентації			
Технологія забою свиней і первинної переробки їх тушок.	1	-	-
Особливості виробництва вершкового масла.	1	-	-
Технологія виробництва м'ясних банкових консервів.	1	-	-
Особливості виробництва твердих сирів.	1	-	-
Технологія виробництва ковбасних виробів.	1	-	-
Технологія виробництва м'ясних напівфабрикатів.	1	-	-
Технологія забою птиці і переробки їх тушок.	1	-	-
Особливості виробництва кисломолочних продуктів.	1	-	-

5. Меблі та інвентар

№ п/п	Назва	К-ть	Вартість, грн.		Рік придбання, виготовл.	Спосіб виготовл. (промисл. саморобн.)
			за од.	сума		
1	2		3	4	5	6
1	Столи	14	36.21	507.00	2020	Промислов.
2	Дошка комбінована аудиторна	1	2500.00	2500.00	2020	Промислов.
3	Демонстраційний стіл	1	69.00	69.00	2000	Промислов.
4	Аптечні шафи	2	25.00	50.00	2000	Промислов.
5	Стільці	28	8.96	251.00	2000	Промислов.
6	Стіл однотумбовий	1	69.00	69.00	2000	Промислов.
7	Кафедра	1	22.00	22.00	2000	Промислов.
8	Схеми	7	50.00	350.00	2000	Саморобна
9	Шафа металева	1	38.00	38.00	2000	Промислов.
10	Вішак	3	7.50	22.50	1970	Промислов.
11	Стіл полірований	1	41.00	41.00	2000	Промислов.
12	Табуретки	2	5.24	10.48	2000	Промислов.
13	Тумбочка	1	22.60	22.60	1970	Промислов.
14	Стенди	12	18.00	216.00	2000	Саморобна
15	Шкаф з антресолею	2	113.00	226.00	2000	Промислов.
16	Холодильник	1	50.04	50.04	2000	Промислов.
17	Проектор	1	5800.00	5800.00	2021	Промислов.
18	Кронштейн для проектора	1	450.00	450.00	2022	Промислов.
19	Мережевий фільтр	1	95.00	95.00	2020	Промислов.
20	Стіл малий	1	19.00	19.00	2000	Промислов.
21	Екран	1	15.50	15.50	1970	Промислов.
22	Півтуші м'ясні	3	111.63	334.90	2000	Промислов.
23	Комп'ютер	1				Промислов.

6. Документація

1. План роботи лабораторії (кабінету).
2. Інструкція з охорони праці під час роботи в лабораторії (кабінеті).
3. Журнал обліку інструктажів з техніки безпеки і охорони праці.
4. Бібліотечки з дисциплін та картки коротких анотацій на літературу з дисциплін, що є в загальній бібліотеці коледжу.
5. Журнал обліку роботи кабінету (лабораторії).
6. Журнал обліку роботи гуртка.
7. Журнал (книга) зауважень і пропозицій адміністрації коледжу.
8. Графік роботи навчальної лабораторії (кабінету).

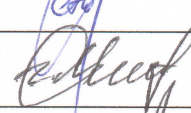
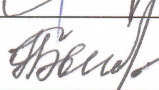
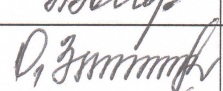
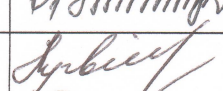
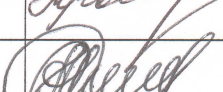
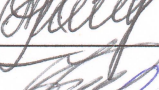
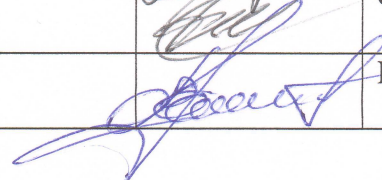
7. Кадрове забезпечення (якісний склад педагогічних працівників)

Показник	Необхідно	Фактично	% забезпечення
Всього	2	2	100
з них мають освіту відповідного фаху	2	2	100
Сумісники	-	-	-
Лаборанти	1	1	100

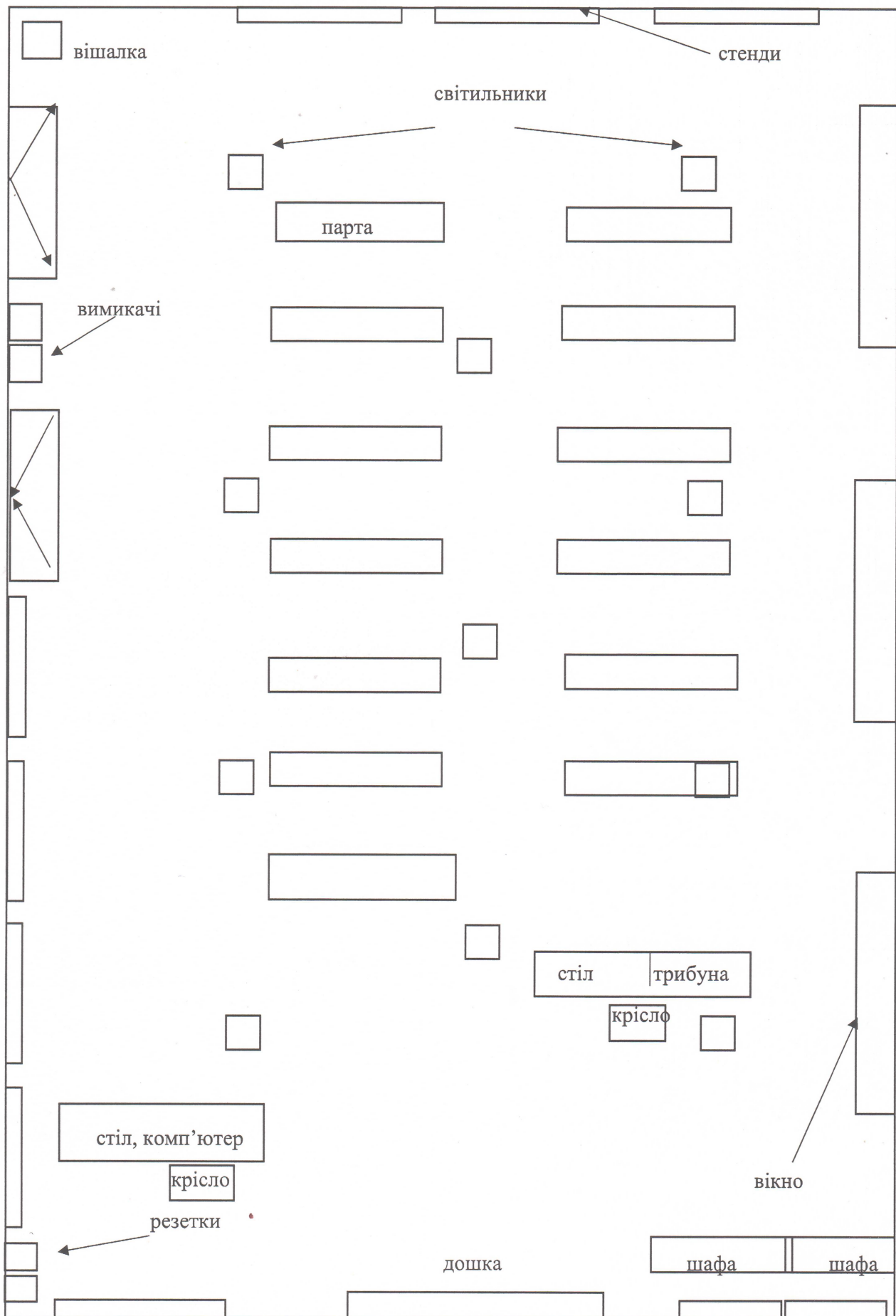
8. Зауваження атестаційної комісії

Назва і зміст заходів	Строки		Відповідальний за	
	розробки	впровадження	розробки	впровадження

9. Рішення атестаційної комісії

Рішення атестаційної комісії	<i>атестовано</i>	
Голова атестаційної комісії		Давидюк Олександр Федорович
Члени атестаційної комісії		Мосійчук Галина Савівна
		Белова Ірина Геннадіївна
		Заяць Олена Йосипівна
		Ковальчук Любов Миколаївна
		Федчик Світлана Асилханівна
		Федчик Сергій Йосипович
		Романюк Василь Іванович

План розміщення обладнання





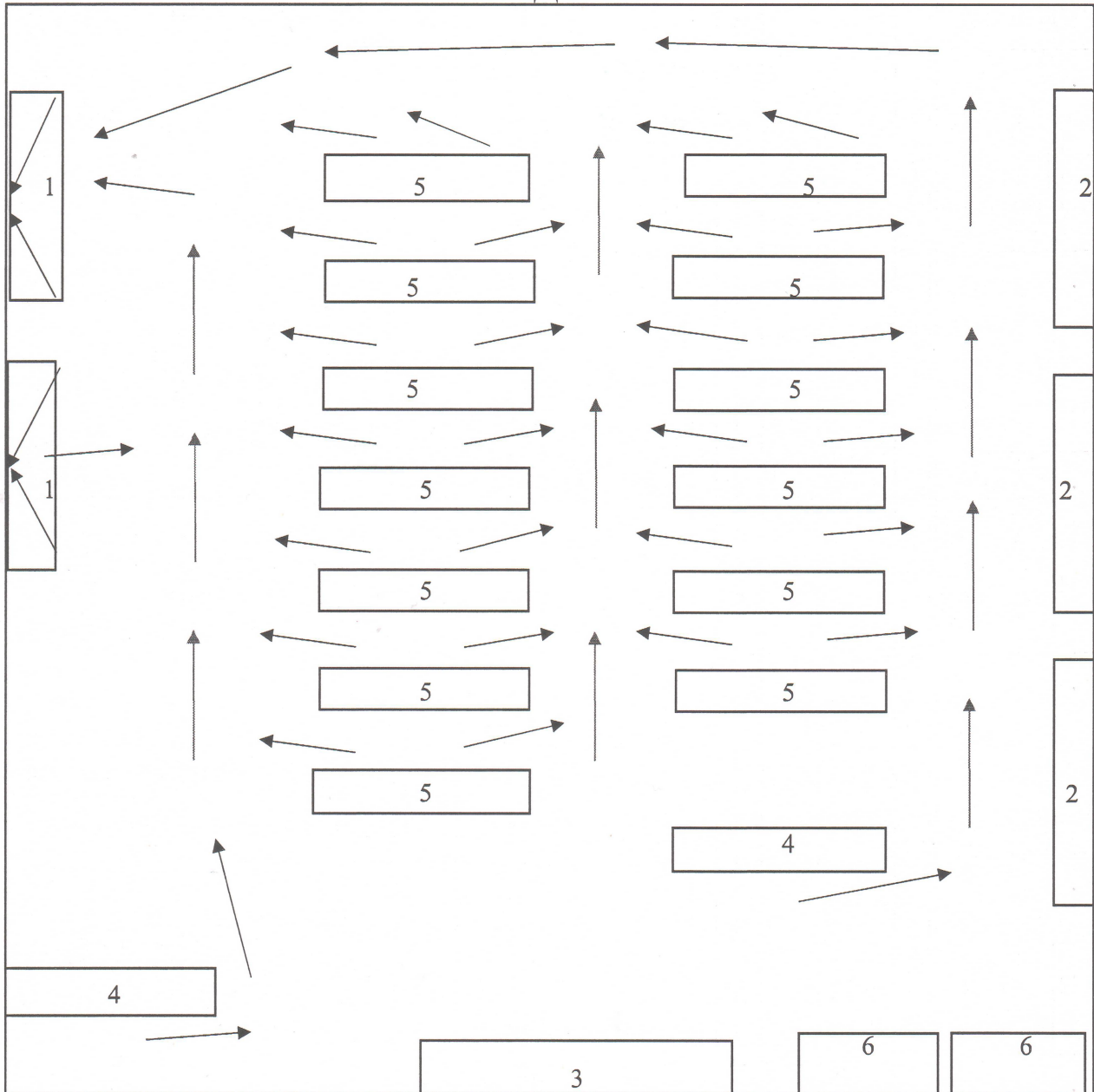
ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор коледжу

Олександр ДАВИДЮК

2012 р.

ПЛАН ЕВАКУАЦІЇ СТУДЕНТІВ З АУДИТОРІЇ № 39 НА ВИПАДОК ПОЖЕЖІ



Умовні позначення:

- | | |
|----------|----------------------|
| 1. Двері | 4. Викладацький стіл |
| 2. Вікна | 5. Парти |
| 3. Дошка | 6. Шафи |

→ - напрям евакуації

Розробила: завідувача лабораторії технології переробки продукції
тваринництва Галина Мосійчук Галина МОСІЙЧУК