

Сведения о материально-технической базе

Здания, сооружения, помещения	Кол-во всего	Суммарная площадь, кв.м.	Краткая характеристика
Здания, сооружения	11	401,82	
Учебные, вспомогательные учебно-площади, всего:			
Лекционные залы	1	51	2/118
Компьютерный класс	1	36.2	2/223 Лаборатория "Компьютерное моделирование пищевых процессов"
Лаборатории	6	Сумма:244.42 51.3 37.5 51.7 31.82 34 38.1	2/122 Лаборатория «Просессы и аппараты пищевых производств» 2/106 Лаборатория Вентиляционные и пневмотранспортные установки 2/107 Лаборатория Оборудование мясокомбинатов 2/108 Лаборатория Диагностика, ремонт и монтаж оборудования промышленности 2/119 Лаборатория Оборудование ХМК производств 2/121 Лаборатория Холодильная техника
Служебные кабинеты	3	Сумма:70.2 16,5 16,5 37.2	2/203 зав. кафедрой «Пищевая инженерия» 2/204 зал дипломного проектирования 2/206 Преподавательская кафедры ПИ

Сведения об учебно-лабораторном оборудовании кафедры ПИ

№	Ауд.	Тип аудитории	Вид занятий и дисциплины	Наименование оборудования
1	2/106	Лаборатория «Обработка зерна продуктов и вентиляционные установки»	Лабораторные и практические занятия по: 1.Физические свойства воздуха 2.Определение потерь давления в аспирируемых машинах 3.Пылеотделители 4.Вентиляторы	1.Хлеборезительная машина 2.Нарезка гастрономических изделий МРГ-300А 3.Электро котел КПЕ-100 4.Электроплитка 5.Котлетоформовочная машина
2	2/107	Лаборатория «Оборудование мясных промышленности»	Лабораторные и практические занятия по: 1.Мясорубки 2.Вакуумный шприц непрерывного действия 3.Фаршемешалка 4.Сеператоры	1.Миниколбасный цех: а)Фаршемешалка б)Вакуумный шприц в) Мясорубка г)Коптильный шкаф 2. Узлы и детали пельменного автомата СУБ-314
3	2/108	Лаборатория «Диагностика и ремонт оборудования»	Лабораторные и практические занятия по: 1.Контроль блока цилиндров 2.Контроль распределительного вала 3.Контроль коленчатого вала	1.Стол верстак 2.Станок фрезерный НГП-110 3.Станок токарный ТВ-6 4.Станок сверлильный 5.Измерительные приборы: а) нутромер б) индикатор в)штангенциркуль г)микрометр
4	2/118	Лаборатория «Оборудования консервных промышленности»	Лабораторные и практические занятия по: 1.Насосы консервной промышленности 2.Картофелеочистительные машины 3.Вакуум-выпрная установка для уваривания продукта 4.Тепловые обработки продуктов	1.Вакумвыпорная установка 2.Овощерезательная машина 3.Картофелочистительная машина 4.Рыбоочистительная машина 5.Пищеварочный котел 6.Насосы: а)центробежный б)консольный в)ротационный
5	2/119	Лаборатория «Оборудования хлебопекарных, макаронных и кондитерских производств»	Лабораторные и практические занятия по: 1.Машины для измельчения пищевого сырья 2.Машины для нарезки хлеба 3.Взбивальные машины 4.Изучение конструкций матриц макаронного пресса	1.Молотковая мельница 2.Молотковая дробилка 3.Смеситель эмульсии 4.Макаронные матрицы 5. Карамелезаверточная автомат
6	2/121	Лаборатория «Холодильная техника»	Лабораторные и практические занятия по: 1.Компрессоры холодильных установок 2.Контрольно-измерительные приборы холодильных установок	1.Учебный стенд холодильной машины 2.Кондиционер БК-2000 3.Устройство по извлечению хладагентов 4.Установка компрессорная УК-40

			3.Конденсаторы 4.Испытание компрессного агрегата домашнего холодильника	5.Вакум насос 6. Холодильник «Снежинка» 7.Кожухотрубный конденсатор 8.Холодильный шкаф ШХ-112 9.Автомат газированной воды АТ-101 СК
7	2/122	Лаборатория «Процессы и аппараты пищевых производств»	Лабораторные и практические занятия по: 1.Изучение процесса перемешивания в жидких средах 2.Изучение кинетики гравитационного осаждения 3.Изучение процесса осаждения в центробежном поле 4.исследование процесса теплопереноса в теплообменнике типа « Труба в трубе»	1.Мешалка лабораторная 2. Центрифуга ЦАН- 2 3.Ректификационная колонка 4.Теплообменник труба в трубе 5.Сушилка СХЛ-3 6.Калориметр А1ЕУ-20 7. Анализатор 8.Устройство УПВ-6 9.Иономер ЭВ-74
8	2/223	Компьютерный класс	Лабораторные и практические занятия по: 1.Компьютерная технология 2.Инвариантное программное обеспечение 3.Моделирование технологических процессов	1.Компьютер 2.Принтер 3.Ксерокс 4.Сканер 5.Ноутбук 6.Проектор 7.Интерактивная доска

Спонсорская помощь от Озонового центра при МЧС КР

№	Наименование	Единица	Кол-во по годам			
			2009	2011	2017	
1	Портативная установка для заправки и извлечения хладагента	1шт		25.10		
2	Минипромывная установка	1шт		25.10		
3	Баллон 100 футR-22	1шт		25.10		
4	Установка 770А-12	1шт		25.10		
5	Вакуум – насос	1шт	26.10			
6	Сервисный набор по извлечению хладагентов	1шт	26.10			
7	Устройство по извлечению хладагентов	1шт	26.10			
8	Учебный стенд холодильной машины	1шт	26.10			
9	Ноутбук				05.01	
10	Интерактивная доска				05.01	
11	Проектор				05.01	
12	Принтер				05.01	

Итого сумма: 10706 \$ США.+109 тыс. сом

**Спонсорская помощь ОсОО “Стюарт Эссей Энд Инвайронментая Лэборэторис”
современный компьютерный класс 2/223.**

№ п/п	Наименование	Единица	Кол-во по годам				
			2008	2009	2010	2011	2012
1	Компьютер	10 шт					14.06
2	Компьютерный стол	10 шт					14.06
3	Ксерокс	1 шт					14.06

Итого: 10320 \$ США.

В мае-июле 2017г. осуществлен капитальный ремонт следующих