

ПАСПОРТ ЛАБОРАТОРИИ № 219
МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

Площадь помещения: 36 м²

Количество обучающихся, занимающихся одновременно: максимально – 12 человек.

Сведения о параметрах и коммуникациях кабинета

А) Общие сведения о кабинете

- Специальности, для которых оборудован кабинет –

19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР

- Введена в эксплуатацию: в 2013-14 г. для теххимического контроля молока и молочных продуктов
- Фамилия, имя, отчество заведующей лабораторией –
Русских Ольга Александровна
- Расположение – внутри общей лаборатории приготовления пищи №217
- Высота помещения: 3,5м.
- Наличие лаборантской: нет
- Отделка помещения:
-стены – окрашены светлой водоэмульсионной краской
потолок – побелка
покрытие пола – бетон

Б) Микроклимат

- Отопление – центральное
- Водопровод, канализация – 1 раковина фаянсовая
- Кондиционирование, вытяжка – есть
- Температура воздуха 16-20⁰ С
- Влажность – 75%
- Проветривание – утром до лабораторно-практических работ и во время перемен
- Уровень шума - не более 50 Дб

В) Освещение

- Ориентация окон - на север
- Наличие солнцезащитных устройств – нет
- Искусственное освещение (общее, местное, комбинированное)
- общее 4 шт по 2 лампы, местное – 7 ламп
- Тип светильников
- лампы накаливания
- Размещение светильников - по потолку в ряд 2 штуки и на каждом рабочем столе

Г) Требования к оборудованию лаборатории:

- *Обязательно наличие приточно - вытяжной вентиляции, водопровода, канализации*
- *К каждому рабочему месту подведён электроток кабелем в 2й изоляции*
- *Кроме рабочих столов в лаборатории имеется письменный стол, титровальный стол, стулья с регулируемой высотой, шкаф для хранения лабораторной посуды, шкаф для хранения реактивов*
- *Число посадочных мест – 12*
- *Всё оборудование и приборы размещаются на столах, расположенных вдоль стен*
- *Рабочие столы содержатся в полной чистоте, не загромождаются не нужными предметами*
- *К лабораторно-практическим занятиям студенты допускаются только в халатах и второй обуви*

Е) Число ПК, наличие локальной сети

Место преподавателя оборудовано	компьютер, системный блок, клавиатура, мышка, монитор, телевизор, камера
Ученических рабочих мест	нет

Наличие локальной сети	есть
------------------------	------

Ж) Подключение к сети Интернет - есть

Нормативно-правовая база

Инструкции по ОТ	ИОТ 075 по оказанию 1-й мед.помощи при ударе эл.током
	ИОТ 077 по оказанию 1-й мед.помощи при колотых и резаных ранах
	ИОТ 076 по поведению и обеспечению безопасности обучающихся в аварийных ситуациях
Должностные инструкции	Заведующего лабораторией
Наличие СанПиН	СанПиН 2.4.2 1178-02 СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03 СанПиН 2.2.2.542-96
Сертификаты, свидетельства (копии) на оборудование	- Имеются у измерительных приборов - Имеется у оборудования

***Соответствие учебно-методического комплекса
и комплекса средств обучения профилю лаборатории,
требованиям стандарта образования и образовательным программам***

№п/п	Перечень необходимого оборудования, посуды, приборов, реактивов	Наличие	Количество	Необходимо приобрести
Общее				
1	Шкаф вытяжной	есть	1	
2	Стол производственный без борта	есть	1	
3	Стол лабораторный с 2-мя полками ЛК 1200 СП	есть	6	
4	Стол для титрования ЛАБ -1200	есть	1	
5	Стол СРОП-1/1200/600	есть	2	
6	Стул ТЕКО (пластик, с регулируемой высотой)	есть	12	
7	Холодильник «Бирюса 8С»	есть	1	
8	Шкаф для хим.реактивов	есть	1	
9	Шкаф для лабораторной посуды	есть	1	
10	Электрическая плита ПЭ -0,34С	есть	1	
11	Аптечка первой помощи	есть	1	
12	Облучатель бактерицидный ОБН -150	есть	2	нет самой бактерицидной лампы
13	Автоклав	есть	1	
14	Насос	есть	1	
15	Психрометр	есть	1	
16	Редуктазник	есть	2	
17	Термостат	есть	1	
18	Эл. сепаратор	есть	1	
19	Дистиллятор стеклянный	есть	1	
20	Печь муфельная СНОЛ -8	есть	1	
Посуда, приборы для проведения теххимического контроля				
21	Бюретки	есть	2	
22	Весы амплитудные ВДВ -200	есть	1	

23	Центрифуга молочная лабораторная «Ока»	есть	1	
24	Весы ВЛР -200	есть	1	
25	Микроскоп БМ -51-2, бинокулярный	есть	1	
26	Колбы	есть	27	
27	Баня БКЛ –М, комбинированная	есть	1	
28	Весы электронные ВТ -300	есть	1	
29	Иономер АНИОН 7010	есть	1	
30	Карманный рН - метр	есть	1	
31	Анализатор качества молока «Лактан 1»	есть	1	
32	Прибор для определения влажности пищевого сырья (прибор Чижовой)	есть	1	
33	Прибор для определения качества яиц ПКЯ -10	есть	1	
34	Рефрактометр ИРФ-454	есть	1	
35	Лупа зерновая ЛЗП – 4,5	есть	1	
36	Цилиндр мерный 1-500-2 с носиком	есть	6	
37	Цилиндр мерный 1-250-2 с носиком	есть	6	
38	Ареометр для молока АМТ 1015-1040	есть	6	
39	Стакан Н -1 -250 со шкалой	есть	8	
40	Стакан Н -1 -150 со шкалой	есть	8	
41	Чашка Петри ЧБН -2-100/20	есть	30	
42	Пипетка Пастера объёмом 5 мл	есть	70	
43	Пипетатор поршневой до 10 мл	есть	6	
44	Пипетатор поршневой до 25 мл	есть	6	
45	Дистиллятор	есть	1	
Реактивы для проведения теххимического контроля				
45	Бромтимоловый синий	есть	0,050 кг	
46	Метиленовый голубой	есть	0,100 кг	
47	Метиловый оранжевый	есть	0,100 кг	
48	Формалин	есть	0,080 кг	
49	Агар питательный	есть	0,500 кг	
50	Едкий натрий	есть		0,500 кг
51	Резазурин	нет		0,500 кг
52	Сычужный фермент	нет		0,500 кг
53	Спирт этиловый 75%	нет		0,500 кг
54	Хлорид кальция	нет		0,500 кг
55	Йодистокалиевый крахмал	есть	30	0,200 кг
56	Перекись водорода	есть	50	0,200 кг
57	Фосфорно-кислый натрий двузамещённый	нет		0,300 кг
58	Лимонная кислота	нет		0,300 кг
59	Парафенилендиамин солянокислый	нет		0,300 кг
60	Фенолфталеинфосфат натрия	нет		0,300 кг
61	Соляная кислота	нет		0,500 кг
62	Серная кислота	нет		0,500 кг
63	Хлористый кальций	нет		0,500 кг
64	Спирт изоамиловый	нет		0,500 кг
65	Сернокислый кобальт	нет		0,300 кг

Учебно-методическая база лаборатории

Учебники и учебные пособия

Основные источники:

1. Н.В.Коник «Товароведение, экспертиза, и сертификация молока и молочных продуктов»: учебное пособие – М.: Альфа –М; ИНФРА М, 2009г. – 236 с.
2. Э.П.Шалапугина «Технология молока и молочных продуктов»: Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков К», 2011г.-314 с.
3. Г.Н.Крусь «Технология молока и молочных продуктов»: Учебник для ВПО – М.: КолосС, 2008г.-455 с.
4. В.В.Рогожин «Биохимия молока и молочных продуктов»: Учебное пособие. - СПб: ГОИРД, 2006г.-320с.
5. Государственные Стандарты «Молоко и молочные продукты. Общие методы анализа», ИПК Издательство Стандартов, 2001
6. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства, т.1 (цельномолочные продукты) СПб.: ГИОРД, 2000
7. Бредихин С.А Технология и техника переработки молока. – М.: Космос, 2003.
8. Голубева Л.В. Справочник технолога молочного производства, т.9 (консервирование и сушка молока) СПб: ГИОРД, 2005.
9. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов СПб: ГИОРД, 2003.
10. Кузьмина В.А. Экспертиза качества молока и кисломолочных продуктов (методическое руководство) М.: Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа экспертизы», 2001
11. Кузнецов В.В., Шиллер Г.Г. Справочник технолога молочного производства, т.3 (сыры) СПб.: ГИОРД, 2003.
12. Кузнецов В.В., Липатов Н.Н. Справочник технолога молочного производства, т.6 (технология детских молочных продуктов) СПб.: ГИОРД, 2005
13. Оленев Ю.А. Технология и оборудование для производства мороженого М.: ДеЛи, 2001.
14. Арсеньева Т.П. Справочник технолога молочного производства, т.4 СПб: ГИОРД, 2002.
15. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства, т.2 (масло коровье и комбинированное) СПб.: ГИОРД, 2002.
16. Суханова Е.Б. Экспертиза качества сыров (методическое руководство) М.: Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа. экспертизы», 2002
17. Храмцов А.Г., Василисин С.В. Справочник технолога молочного производства, т.5 (продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки) СПб.: ГИОРД, 2004

Дополнительные источники:

19. Крусь Г.Н., Кулешова И.М., Дунченко Н.И Технология сыра и других молочных продуктов М.: Колос, 1992.
20. Сборник НТД по производству мягких сыров ВНИИМС НПО «Углич», 1991.
21. Г.Н.Крусь «Технология молока и оборудование предприятий молочной промышленности» В.П.Притыко «Машины и аппараты молочной промышленности»: электронный учебник – М.: Пищевая промышленность, 1979 г. – 236 с.- Электронный учебник
Литературные и информационные источники постоянно дополняются и обновляются

Учебно-материальное оснащение:

Государственные нормирующие документы:

1) Государственные Стандарты «Молоко и молочные продукты. Общие методы анализа», ИПК Издательство Стандартов, 2001

Рабочая тетрадь по проведению лабораторно-практических работ

Средства массовой информации (периодика):

Подписка журналов «Молочная промышленность», 2000-2005 гг.

Подписка газет «Всё о молоке, сыре и мороженом», 2000-2005 гг.