

ПАСПОРТ КАБИНЕТА № 212

ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Площадь кабинета: 49,5 кв. м

Число посадочных мест: 32 человека

№ п/п	Наименований пособий и оборудования, имеющегося в кабинете	Количество
РАЗДЕЛ 1. СТЕНДЫ		
1	Назначение специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»	1
РАЗДЕЛ 2. ПЛАКАТЫ, СХЕМЫ		
1	Плакаты и схемы по технологии молока и молочных продуктов	30
2	Макеты оборудования для производства молочных продуктов	10
РАЗДЕЛ 3. СПРАВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ		
1	ФЗ ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА МОЛОКО И МОЛОЧНУЮ ПРОДУКЦИЮ (принят Государственной Думой 23.05 2008 года)	1
2	Государственные Стандарты и Технические условия на производство молока и молочных продуктов, общие методы анализа. НПК Издательство Стандартов, Москва, 2003 г.	3
3	Электронный учебник В.П. Притыко «Машины и аппараты молочной промышленности» М.: Пищевая промышленность, 1979. – 236 с.	1
4	Электронный учебник Г.Н.Крусь «Технология и оборудование предприятий молочной промышленности»	1
5	Электронная рабочая тетрадь «Технология молока и молочных продуктов»	1
6	Л.В.Калинина «Общая технология молока и молочных продуктов»: учебник – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 240 с.	1
7	Н.В.Коник «Товароведение, экспертиза, и сертификация молока и молочных продуктов»: учебное пособие – М.: Альфа –М; ИНФРА М, 2009г. – 236 с.	20
8	Э.П. Шалапугина «Технология молока и молочных продуктов»: Учебное пособие – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков К», 2011г.-314 с.	6
9	Г.Н. Крусь «Технология молока и молочных продуктов»: Учебник для ВПО – М.: КолосС, 2008-455 с.	1
10	В.В.Рогожин «Биохимия молока и молочных продуктов»: Учебное пособие. СПб: ГОИРД, 2006.-320с.	1

11	Государственные Стандарты «Молоко и молочные продукты. Общие методы анализа», ИПК Издательство Стандартов, 2001	1
12	Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства, т.1 (цельномолочные продукты) – СПб.: ГИОРД, 2000	1
13	Бредихин С.А Технология и техника переработки молока. – М.: Космос, 2003.	1
14	Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства, т.2 (масло коровье и комбинированное) – СПб.: ГИОРД, 2002.	1
15	Кузьмина В.А. Экспертиза качества молока и кисломолочных продуктов (методическое руководство) – М.: Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа экспертизы», 2001.	1
16	Кузнецов В.В., Шиллер Г.Г. Справочник технолога молочного производства, т.3 (сыры) СПб.: ГИОРД, 2003.	1
17	Кузнецов В.В., Липатов Н.Н. Справочник технолога молочного производства, т.6 (технология детских молочных продуктов) – СПб.: ГИОРД, 2005.	1
18	Оленев Ю.А. Технология и оборудование для производства мороженого М.: ДеЛи, 2001.	1
19	Суханова Е.Б. Экспертиза качества сыров (методическое руководство) –М.: АНО«Московская высшая школа экспертизы», 2002.	3
20	Храмцов А.Г., Васи́лисин С.В. Справочник технолога молочного производства, т.5 (продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки) – СПб.: ГИОРД, 2004.	1
21	Крусь Г.Н., Кулешова И.М., Дунченко Н.И Технология сыра и других молочных продуктов – М.: Колос, 1992.	1
22	Сборник НТД по производству мягких сыров ВНИИМС НПО «Углич», 1991.	1
23	ИНСТРУКЦИЯ по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары на предприятиях молочной промышленности. Издание официальное. Утверждено Заместителем председателя технического комитета по стандартизации № 186 «Молоко и молочные продукты» В.В.Калугин, Москва, 1998 г.	1
24	Журнал «Молочная промышленность», 2001-2005 г.	25
25	Подшивки газет «Всё о молоке, сыре и мороженом», 2001 – 2005г.	50
26	Рекламные проспекты молочных продуктов	30

РАЗДЕЛ 4. ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ		
1	Системный блок (компьютер)	1
2	Монитор (компьютер)	1
3	Принтер	1
4	Клавиатура (компьютер)	1
5	«Мышь» (компьютер)	1
6	Мультимедийный проектор	1
7	Экран	1
8	Классная доска	1
9	Шкаф книжный	1
10	Шкафы для методических пособий	6
11	Полки настенные	2
12	Стол-парта	15
13	Стулья	30
14	Стол преподавателя	2
15	Стул преподавателя	1
16	Жалюзи	3
17	Урна для мусора	1