

ПАСПОРТ МАСТЕРСКОЙ № 219

МЕТРОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ

Площадь: 61 м²

Количество мест:– 28 мест

№п/ п	Перечень необходимого оборудования, посуды, приборов, реактивов	Количество
1	Шкаф вытяжной	1
2	Стол производственный без борта	1
3	Стол лабораторный с 2-мя полками ЛК 1200 СП	6
4	Стол для титрования ЛАБ -1200	1
5	Стол СРОП-1/1200/600	2
6	Стул ТЕКО (пластик, с регулируемой высотой)	12
7	Холодильник «Бирюса 8С»	1
8	Шкаф для хим.реактивов	1
9	Шкаф для лабораторной посуды	1
10	Электрическая плита ПЭ -0,34С	1
11	Аптечка первой помощи	1
12	Облучатель бактерицидный ОБН -150	2
13	Автоклав	1
14	Насос	1
15	Психрометр	1
16	Редуктазник	2
17	Термостат	1
18	Эл. сепаратор	1
19	Дистиллятор стеклянный	1
20	Печь муфельная СНОЛ -8	1
21	Бюретки	2
22	Весы амплитудные ВДВ -200	1
23	Центрифуга молочная лабораторная «Ока»	1
24	Весы ВЛР -200	1
25	Микроскоп БМ -51-2, бинокулярный	1
26	Колбы	27
27	Баня БКЛ –М, комбинированная	1
28	Весы электронные ВТ -300	1
29	Иономер АНИОН 7010	1
30	Карманный рН - метр	1
31	Анализатор качества молока «Лактан 1»	1
32	Прибор для определения влажности пищевого сырья (прибор Чижовой)	1
33	Прибор для определения качества яиц ПКЯ -10	1
34	Рефрактометр ИРФ-454	1
35	Лупа зерновая ЛЗП – 4,5	1
36	Цилиндр мерный 1-500-2 с носиком	6
37	Цилиндр мерный 1-250-2 с носиком	6
38	Ареометр для молока АМТ 1015-1040	6
39	Стакан Н -1 -250 со шкалой	8
40	Стакан Н -1 -150 со шкалой	8
41	Чашка Петри ЧБН -2-100/20	30
42	Пипетка Пастера объёмом 5 мл	70
43	Пипетатор поршневой до 10 мл	6
44	Пипетатор поршневой до 25 мл	6
45	Бромтимоловый синий	0,050 кг

46	Метиленовый голубой	0,100 кг
47	Метиловый оранжевый	0,100 кг
48	Формалин	0,080 кг
49	Агар питательный	0,500 кг

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.: ГОИРД, 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: ГОИРД, 2005.
9. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов СПб: ГОИРД, 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.: ГОИРД, 2003.
12. Кузнецов В.В., Липатов Н.Н. Справочник технолога молочного производства, т.6 (технология детских молочных продуктов) СПб.: ГОИРД, 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: ГОИРД, 2002.
15. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства, т.2 (масло коровье и комбинированное) СПб.: ГОИРД, 2002.
16. Суханова Е.Б. Экспертиза качества сыров (методическое руководство) М.:
17. Автономная некоммерческая организация «Московская высшая школа. экспертизы», 2002
18. Храмцов А.Г., Василисин С.В. Справочник технолога молочного производства, т.5 (продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки) СПб.: ГОИРД, 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