

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 –

19.02.03 (260103) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

- 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 |

| | | | | |
|---|--|------|----|--------------------------|
| | | | | бактерицид- ной 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.