

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Вологодская государственная молочнохозяйственная
академия имени Н.В. Верещагина»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО
Вологодская ГМХА
Н.Г.Малков
М.П.
«26» *Дмитрия* 20 *20* г.



ПОЛОЖЕНИЕ
о лаборатории производства и исследования молочных продуктов
технологического факультета ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА

1. Общее положение

1.1. Лаборатория производства и исследования молочных продуктов (далее – ЛПИМП, лаборатория) является структурным подразделением кафедры технологии молока и молочных продуктов. Лаборатория расположена на территории АО «Учебно-опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина» по адресу: с. Молочное, ул. Панкратова, д. 15, в здании общей площадью 470 м² и имеет следующие участки по выработке молочных продуктов в полупроизводственных условиях:

Наименование участка	Площадь, м ²
Участок производства сыра и творога	144
Участок производства сливочного масла	72
Участок производства молочных консервов	72
Участок выработки цельномолочных продуктов	72
Участок мембранных технологий	45

1.2. ЛПИМП создаётся и ликвидируется приказом ректора академии.

1.3. Общее руководство деятельностью ЛПИМП осуществляет руководитель – заведующий лабораторией, назначаемый приказом ректора и подчиняющийся заведующему кафедрой технологии молока и молочных продуктов.

Сотрудники лаборатории назначаются на должность и освобождаются от должности приказом ректора по представлению заведующего кафедрой технологии молока и молочных продуктов.

1.4. Материальная часть ЛПИМП создаётся за счёт:

- оборудования для производства молочных продуктов, находящегося на балансе академии;
- оборудования, переданного АО «Учебно-опытным молочным заводом» ВГМХА им. Н.В. Верещагина» в соответствии с договором безвозмездного пользования № 773 от 10.12.2004 г.;
- приборов для определения физико-химических и реологических показателей молочного сырья, приобретаемых за счёт средств академии для проведения занятий по технологии пищевых продуктов (молочных, мясных, рыбных);
- формирования и постоянной актуализации фонда научно-технической литературы, национальных стандартов на пищевые продукты и методы их контроля, технических регламентов, федеральных законов и др.

1.5. В ЛПИМП учебным мастером ведётся журнал учёта оборудования. Возмещение расходного инструмента, поступление реактивов, материалов осуществляется из имеющихся в наличии на складах Вологодской ГМХА или приобретаются на средства академии по составляемым ежегодно заявкам.

1.6. Ремонт оборудования и помещений осуществляется за счёт средств академии.

1.7. Охрана труда осуществляется в соответствии с установленными нормами. В учебном процессе инструктаж студентов на рабочем месте проводится в начале семестра (перед началом каждого цикла занятий) преподавателем и фиксируется в журнале установленного образца.

1.8. Режим работы ЛПИМП – пятидневная неделя - с 08.00 до 16.00 часов.

1.9. В своей деятельности ЛПИМП руководствуется основополагающими организационно-правовыми документами:

- уставом академии;
- настоящим Положением;
- правилами внутреннего трудового и учебного распорядка;
- коллективным договором;
- положением об оплате труда в ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА и другими локальными нормативными актами Академии.

2. Структура и штатный состав лаборатории

2.1. Для организации проведения учебных занятий в штат ЛПИМП входят: заведующий лабораторией, учебный мастер – материально ответственное лицо, лаборант. На все должности имеются должностные инструкции, утверждённые в установленном порядке.

3. Цели и задачи лаборатории

3.1. Целью деятельности ЛПИМП является проведение научных исследований по совершенствованию традиционных и созданию новых технологий молочных продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью на основе повышения качества, рационального использования молочного сырья и современных методов его обработки; обеспечение качества образовательного процесса в академии и повышение уровня подготовки выпускаемых технологическим факультетом аспирантов, магистрантов, бакалавров, техников - технологов; повышение качества послевузовского образования путём развития индивидуальной научной деятельности в работе со студентами, аспирантами и преподавателями факультета.

3.2. В соответствии с поставленной целью, лаборатория решает следующие задачи:

- разработка концептуальных основ научных исследований в избранных направлениях деятельности;
- организация экспериментальных исследований;
- апробация и внедрение полученных научных результатов;
- подготовка к изданию материалов, отражающих результаты научных исследований;
- установление контактов и развитие сотрудничества с ведущими специалистами соответствующих научных направлений, органами государственной власти и управления, предприятиями и организациями, научными и образовательными учреждениями;
- установление и развитие международных научных контактов;
- повышение уровня подготовки выпускаемых технологическим факультетом аспирантов, магистрантов, бакалавров, техников-технологов;
- повышение качества послевузовского образования путём развития индивидуальной научной деятельности в работе со студентами, аспирантами и преподавателями факультета.

4. Функции лаборатории

4.1. Проведение занятий, учебной практики и производственного обучения студентов технологического факультета по дисциплинам направления подготовки Технологические машины и оборудование, профиль "Машины и аппараты пищевых производств"; Продукты питания животного происхождения, профиль "Технология молока и молочных продуктов"; Стандартизация и метрология, профиль "Стандартизация и сертификация в пищевой отрасли"; технологического колледжа по специальности «Технология молока и молочных продуктов» согласно учебному плану.

4.2. Проведение научно-исследовательских работ:

- исследование качества молока в зоне АО «Учебно-опытного молочного завода» и влияние его на качество молочных продуктов;

- изучение современных технологических процессов: микрофльтрации, ультрафльтрации, обратного осмоса, электродиализа студентами, аспирантами и соискателями кафедры технологии молока и молочных продуктов, а так же кафедры технологического оборудования;
- занятия с элементами научных исследований по сыроделию, производству масла, цельномолочных продуктов и молочных консервов;
- выполнение индивидуальных заданий и научных работ исследовательского характера в ходе дипломного проектирования;
- исследования по хоздоговорной тематике;
- занятия на курсах повышения квалификации специалистов сельского хозяйства и молочной промышленности;
- разработка технологий новых функциональных продуктов в соответствии с планом НИР кафедры.

5. Права и обязанности сотрудников лаборатории

5.1. Сотрудники ЛПИМП имеют право требовать соблюдения правил техники безопасности и санитарных правил студентами и преподавателями при проведении занятий и научных исследований, обеспечения сохранности приборов и оборудования.

5.2. Заведующий лабораторией имеет право требовать и получать своевременно от всех преподавателей сведения, необходимые для составления расписания и подготовки занятий (вид и масса сыра, приборы и оборудование, посуда, реактивы и т.п.).

5.3. Обязанности сотрудников указаны в должностных инструкциях.

6. Взаимодействие

6.1. Для выполнения функции ЛПИМП взаимодействует:

- со структурными подразделениями академии: технологическим колледжем, финансово-экономическим отделом по расчётам за реализованную продукцию, по вопросам обеспечения расходными материалами и реактивами;
- с АО «УОМЗ» ВГМХА им. Н.В. Верещагина по вопросам обеспечения сырьём и молочными продуктами занятий в соответствии с учебным планом; проведения практики и занятий в условиях производства.

7. Ответственность сотрудников лаборатории

7.1 Ответственность за ненадлежащее и несвоевременное выполнение ЛПИМП функций, предусмотренных настоящим положением, несёт заведующий лабораторией в соответствии с действующим законодательством РФ.

7.2. На заведующего возлагается персональная ответственность за:

- организацию деятельности ЛПИМП по выполнению задач и функций, возложенных на него;

- не соблюдение сотрудниками ЛПИМП трудовой и производственной дисциплины;
- необеспечение сохранности имущества, находящегося в ЛПИМП и соблюдение правил противопожарной безопасности.

7.3. Ответственность сотрудников ЛПИМП устанавливается их должностными инструкциями.

Разработано и внесено:

Заведующий кафедрой технологии
молока и молочных продуктов

« 22 » 10 2020 г.

Г.Н. Забегалова

Согласовано:

Проректор по учебной работе

Н.А. Медведева

Декан технологического
факультета

Л.А. Куренкова

Ведущий юрисконсульт

О.В. Смирнова

Утверждено и введено в действие

приказом ректора № 3310-Д от « 23 » октября 2020 г.

Приложение № 1

Помещение № 1 – Сырцех

Количество мест: 16

Общая площадь, м²: 144

Функции: проведение лабораторно-практических занятий по выработке сыра, творога и научно-исследовательской работы.

Дисциплины: технология молока и молочных продуктов (сыроделие, производство творога), общая технология молочной отрасли, технология производства сыра, общая технология, пищевая биотехнология.

Таблица 1 – Наименование оборудования

№ п/п	Наименование оборудования, марка	Год ввода в эксплуатацию	Количество, шт.
1	Ванна для сыров и творога	1971	3
2	Ванна сырная	2015	1
3	Танк для производства сыров с двойной оболочкой, с механической ручкой и секцией отделения сыворотки «Vocard»	2005	1
4	Пневматический пресс «Vocard» горизонтальный	2005	1
5	Пневматический пресс вертикальный	1994	1
6	Сепаратор электрический	2005	1
7	Столы творожные	2005	2
8	Лира вертикальная сырная	2005	2
9	Лира горизонтальная	2005	2
10	Термометр Checktemp 1	2020	1
11	Форма сырная пластиковая	2005	17
12	Форма сырная железная	2005	10
13	Центрифуга для молочной промышленности Astor 8 new	2016	1

Приложение № 2

Помещение № 2 – Лаборатория мембранных технологий

Количество мест – 10

Площадь – 45 м²

Функции: проведение лабораторно-практических занятий по технологии молока и молочных продуктов (рациональное использование вторичного молочного сырья), проведение научно-исследовательской работы.

Дисциплины: технология молока и молочных продуктов (рациональное использование вторичного молочного сырья).

Таблица 2 – Наименование оборудования

№ п/п	Наименование оборудования, марка	Год ввода в эксплуатацию	Количество, шт.
1	Пилотная установка обратного осмоса	2005	1
2	Пилотная установка ультрафильтрации	2005	1
3	Пилотная установка электролиза	2005	1
4	Фильтр «Гейзер-4Ч»	2005	1
5	Рефрактометр ИРФ -464	2005	1
6	Рефрактометр RL-3	2005	1
7	рН- метр	2005	1
8	Аквадистиллятор ДЭ-40	2005	1
9	Кондуктометр Эксперт-002	2005	1

Приложение № 3

Помещение № 3 – Маслоцех

Количество мест – 20

Общая площадь, м² – 72

Функции – проведение лабораторно-практических занятий по выработке сливочного масла и научно-исследовательской работы.

Дисциплины: технология молока и молочных продуктов (маслоделие), общая технология, пищевая биотехнология.

Таблица 3 – Наименование оборудования

№ п/п	Наименование оборудования, марка	Год ввода в эксплуатацию	Количество, шт.
1	Маслобойка с электроприводом Г6-ОМЭ-2	1994	1
2	Маслобойка ручная	2019	1
3	Маслоизготовитель с электроприводом	1994	1
4	Камера для созревания сыра Spazion 410 L	2020	1
5	Парафинер	1994	1

Приложение № 4

Помещение № 4 – Кисломолочный цех

Количество мест – 20

Общая площадь, м² – 72

Функции – проведение лабораторно-практических занятий по выработке бактериальных заквасок, кисломолочных продуктов, проведение научно-исследовательской работы.

Дисциплины: технология молока и молочных продуктов (ЦМП), общая технология молочной отрасли, технология мороженого, пищевая биотехнология, общая технология.

Таблица 4 - Наименование оборудования

№ п/п	Наименование оборудования, марка	Год ввода в эксплуатацию	Количество, шт.
1	Вискубатор	2005	1
2	Вискубатор	2005	1
3	Термостат	1994	2
4	Шкаф сушильный	1994	1
5	Фризер для мороженого Gastrorag ICM-1518	2019	1
6	Центрифуга ЦЛМ 1-12	1994	1

Приложение № 5

Помещение № 5 – Консервный цех

Количество мест – 16

Общая площадь, м² – 72

Функции – проведение лабораторно-практических занятий по выработке сгущенного молока с сахаром, сгущенного стерилизованного молока, сухого молока, проведение научно-исследовательской работы.

Дисциплины: технология молока и молочных продуктов (молочные консервы).

Таблица 5 - Наименование оборудования

№ п/п	Наименование оборудования, марка	Год ввода в эксплуатацию	Количество, шт.
1	Вакуум-выпарной аппарат MiniVar	2005	1
2	Распылительная сушилка	2005	1
3	Осушитель CD 12 STD	2005	1
4	Фильтр «Гейзер-4Ч»	2005	1
5	Вакуум-выпарная установка	1982	1
6	Компрессор LF-40-10/250 л	2005	1