

**Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием
«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ»**

Программа	№ аудитории, фактический адрес	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень основного оборудования
1	2	3	4
«Органолептическая оценка молока и молочных продуктов»	ауд. 1323 ул. Шмидта д. 2	Лекционная аудитория	Учебная мебель: столы – 10, табурет – 32, доска учебная Основное оборудование: мультимедийное оборудование в комплекте (экран, проектор), ноутбук.
	ауд. 1334 ул. Шмидта д. 2	Лаборатория органолептической оценки пищевых продуктов	Основное оборудование: баня водяная SHHW21.600All двухуровневая (+100С) Stegler, весы лабораторные 2 класса точности; бюкс стеклянный; рефрактометр ИРФ-454; рефрактометр-белкомер ИРФ-464; секундомер; термостат; электроплитка; прибор для отгонки НЖК; пластина ПМК-1; эксикатор; встряхиватель; баня водяная закрытого типа для флаконов; водяная баня для молочных бутылок; центрифуга лабораторная с частотой вращения барабана 17 с-1 (1000 об/мин); бытовой холодильник; вытяжной шкаф; мороженица; проточный водонагреватель; индивидуальные испытательные кабины для проведения органолептической оценки; приборы и специальная посуда для подготовки проб; приборы и специальная посуда для освежения органов вкуса (ложки; стаканы; плевательницы); комплект стеклянных флаконов с различными запахами.