

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием по образовательной программе профессиональной переподготовки «Технология производства цельномолочных продуктов»

№ аудитории, адрес	Название аудитории	Оборудование
1240 ул. Шмидта,2	Компьютерный класс	Мультимедийное оборудование, компьютеры
1323 ул. Шмидта,2	Биологическая безопасность пищевых систем	Мультимедийное оборудование
1322 ул. Шмидта,2	Лаборатория реологии	Устройство для контроля чистоты молока ОМЧ-М. Аквадистилятор АЭ-25-МО. Весы лабораторные ВЛ 320Н. Лабораторный рН-150МИ. Анализатор молока «Лактан 1-4». Измеритель консистенции сметаны и кефира ИК-1 Реотест 2.1. Термостат ТС-80М2 (2 шт.). Вискозиметрический анализатор молока «Соматос». Центрифуга. Установка титровальная (2 шт.). Плитка электрическая двухкомфорочная (2 шт.). Холодильник (2 шт.)
1325 ул. Шмидта,2	Лаборатория аналитической химии	Весы электронные ВЛ620S (SHIMADZU) с поверкой; весы лабораторные 2 класса точности; вольтметр цифровой; фотоколориметр концентрационный КФК-2; колориметр ФЭК-56; иономер ЭВ-74; рефрактометр ИРФ-454; рефрактометр RL-2; секундомер; холодильник бытовой; криоскоп; термометр Бекмана; лупа ЛПП-1-4х скл; лупа ЛПИ-470; реохордный мост Р-38; электролитическая ячейка; магнитная мешалка; термостат воздушный; термостат водяной; прибор Ребиндера; электроплитки; водяная баня 4 гнезда; диализатор; прибор для электрофореза ПЭФ; микроскоп; осветители к микроскопу ОИ-19 и ОИ-31; пинцеты хирургический и анатомический; вытяжной шкаф.
1334 ул. Шмидта,2	Органолептическая оценка пищевых продуктов	Водяная баня, холодильник
1327 ул. Шмидта,2	Методы исследования пищевых систем	Весы лабораторные 2 класса точности; прибор нагревательный с приспособлением для поддержания колб Кьельдаля в наклонном положении; шкаф вытяжной; рефрактометр ИРФ-454; рефрактометр RL-3; термостат; ультратермостат; электроплитка; термометр ртутный стеклянный лабораторный с диапазоном измерений от 0 до 100°С; водяная баня на 4 гнезда; палетка; бюкс металлический вместимостью 50 см ³ ; эксикатор; шкаф сушильный; сито с отверстиями 1,0...1,5 мм; фарфоровая ступка с пестиком; терка из нержавеющей стали; пластинка ПМК-1 молочно-контрольная; вискозиметр Оствальда типа ВПЖ-2; сталагмометр; прибор для отгонки НЖК; холодильник бытовой; поляриметр СМ-2, сахариметр СУ-4;

		неравноплечие масляные весы СМП-84; встряхиватель; центрифуга лабораторная; микроскоп серии Биолам с комплектом окуляров и объективов; осветитель ОИ-32; микрометр окулярный винтовой МОВ-1-15 ^х ; объект-микрометр; микротом; спиртовка; прибор К.Н. Чижовой; рефрактометр-белкомер ИРФ-464; баня водяная закрытого типа для флаконов; редуцтазник; секундомер; ареометры типа АМ и АМТ; колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2; фотометр фотоэлектрический КФК-3; иономер; магнитная мешалка; анализатор натуральности молока АНМ-1М; бутылочки для сбивания масла вместимостью 100 см ³ .
1234 ул. Шмидта д.2	Лекционная	Комплект мультимедийного оборудования
1328 ул. Шмидта д.2	Физика и химия пищевых систем	Весы лабораторные 2 класса точности; прибор нагревательный с приспособлением для поддержания колб Къельдаля в наклонном положении; бюкс стеклянный; рефрактометр ИРФ-454; рефрактометр-белкомер ИРФ-464; секундомер; ультратермостат; термостат; электроплитка; прибор для отгонки НЖК; пластинка ПМК-1; эксикатор; встряхиватель; баня водяная на 4 гнезда; баня водяная закрытого типа для флаконов; вакуумный насос; центрифуга лабораторная с частотой вращения барабана 17 с ⁻¹ (1000 об/мин); колориметр фотоэлектрический концентрационный КФК-2; фотометр фотоэлектрический КФК-3; иономер; магнитная мешалка; сахариметр СУ-4; бытовой холодильник; шкаф сушильный; муфельная печь; вытяжной шкаф.
Библиотека ул. Набережная, 6	Класс для самостоятельной работы обучающихся	Рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет
ЭЦ 1 (экспериментальный цех)	Лаборатория производства и исследования молочных продуктов	(Ванна сырная 4 штуки Пневматический пресс 2 шт. Танк для производства сыров с рубашкой и секцией отделения сыворотки)
ЭЦ 2 (экспериментальный цех)	Лаборатория производства и исследования молочных продуктов	Центрифуга Гербер. Центрифуга ЦЛМ 1-12 Вискубатор (2 шт). Весы электронные, рН-метр. Центрифуга Холодильник «Апшерон», «Саратов»
ЭЦ 5 (экспериментальный цех)	Лаборатория производства и исследования молочных продуктов	Аквадистилятор ДЭ-10. Пилотная установка ультрафильтрации ТИА Пилотная установка обратного осмоса ТИА Пилотная установка электродиализа ТИА. Кондуктометр, рН-метр
1114 ул. Шмидта д.2	Лаборатория технологического оборудования	Фасовочно-упаковочные автоматы: М6-ОРЗ-Е, АРТ, Б2-ОРУ, ПАД – 3; закаточная машина, Обратноосмотическая установка, Поточная линия производства сливочного масла методом ПВЖС, Маслоизготовитель периодического действия, Однокорпусный плёночный вакуум-выпарной аппарат, Распылитель И7-ОРБ, Сыродельная ванна СВ-1000, Сыродельный пресс

		Е8-ОПГ, Отделитель сыворотки Я7-ОО-23, Фризер непрерывного действия ОФИ, Фризер периодического действия.
1110 ул. Шмидта д.2	Лаборатория технологического оборудования	<p>1. Насосы различных типов и конструкций:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Центробежный насос Г2-ОПБ • Центробежный самовсасывающий насос Г2-ОПД • Винтовой насос П8-ОНБ • Ротационный насос НРМ-2 • Шестерённый насос НШ – 2 • Кулачковый насос НРМ-5 • Жидкостно-кольцевой насос • Вакуум-насос ВК • Шиберный насос • Струйный насос <p>2. Сепараторы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Открытый сепаратор СОМ – 1000 • Полугерметичный сепаратор СПМФ – 2000 • Разрез сепаратора СПМФ – 2000 • Сепаратор-очиститель ОМА-3М • Сепаратор 2171 («Альфа-Лаваль») <p>3. Гомогенизатор А1-ОГМ.</p> <p>4. Автоматизированные пастеризационные установки</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пластинчатая пастеризационно-охладительная установка ОП2-У5 • Пластинчатая пастеризационно-охладительная установка ВГ-0,5 • Трубчатая пастеризационная установка Т1-ОУТ • Заквасочник ОЗУ-300.