

**Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием
«Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Повышение квалификации микробиологов»**

Программа	№ аудитории, фактический адрес	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень основного оборудования
1	2	3	4
«Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Повышение квалификации микробиологов»	ауд. 6209 ул.Панкратова, д.15	Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование
	ауд. 6207 ул. Панкратова д.15	Специализированный кабинет	оборудование для подготовки питательных сред; автоклав; термостат; оборудование для подсчета колоний; <u>фильтровальное оборудование;</u> спиртовки; . <u>питательные среды;</u> наборы для микроскопирования; водяные бани; <u>лабораторные весы;</u> <u>анализаторы влажности;</u> <u>рН-метры;</u> принадлежности для отбора проб <u>пластиковая посуда;</u> <u>стеклянная посуда</u> (пробирки, предметные и покровные стекла); световые лабораторные микроскопы.