

Сведения об обеспеченности образовательного процесса специализированным и лабораторным оборудованием образовательной программы повышения квалификации

**«ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРОВ И СЫРНЫХ ПРОДУКТОВ» (72 ч)**

Программа	№ аудитории, фактический адрес	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Перечень основного оборудования
1	2	3	4
«Оценка качества сыров и сырных продуктов»	ауд. 1356 ул. Шмидта д. 2	Лекционная аудитория	Мультимедийное оборудование
	ауд. 1364 ул. Шмидта д. 2	Специализированный кабинет	Столы для индивидуальной работы экспертов; водяная баня для подогрева исследуемых образцов; приборы и специальная посуда для подготовки проб; приборы и специальная посуда для освежения органов вкуса (ложки; стаканы; плевательницы); комплект стеклянных флаконов с различными запахами.
	ауд. 1364 ул. Шмидта д.2	Специализированный кабинет (лаборатория)	Лабораторная посуда и реактивы; прибор Чижовой; анализатор влажности «Элвиз»; баня лабораторная; центрифуга лабораторная; титровальная установка.