

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

№ аудитории, адрес	Название аудитории	Оборудование
1323 ул. Шмидта,2	Лаборатория биологической безопасности пищевых систем	Учебная мебель: столы – 10, табурет – 32, доска учебная Основное оборудование: мультимедийное оборудование в комплекте (экран, проектор), ноутбук.
1322 ул. Шмидта,2	Лаборатория Исследование пищевых систем	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.)
1333 ул. Шмидта,2	Лаборатория Физическая и коллоидная химия	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	Лаборатория Органолептическая оценка 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.
1328	Лаборатория	Весы лабораторные 2 класса точности; прибор нагревательный с приспособлением для

ул. Шмидта,2	Физика и химия пищевых систем	поддержания колб Къельдаля 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°C; водяная баня на 4 гнезда; палетка; бюкс металлический вместимостью 50 см <sup>3</sup> ; 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 <sup>x</sup> ; 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 <sup>3</sup> .
1330 ул. Шмидта д.2	Лаборатория Органическая и биологическая химия	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 <sup>-1</sup> (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.
6207 ул. Панкратова,14	Лаборатория общей микробиологии и санитарной гигиены	Микроскопы – 13 шт, термостат, центрифуга, анаэрогат, водяная баня, коллекция микроорганизмов, необходимые краски, диагностикумы, питательные среды, лабораторная посуда, доска аудиторная, стол преподавателя, стул преподавателя – 2 шт., столы лабораторные – 8 шт., стулья аудиторные – 26, пипетки автоматические, холодильник, бактериологическая петля, ультрафиолетовая лампа, овоскоп, РН-метр, лампа бактерицидная, шкафы стеклянные, весы с разновесами, ФЭК, микроскоп Биолар Б, ультратермостат, рефрактометр РЛ-3
Библиотека ул. Набережная, 6	Класс для самостоятельной работы обучающихся	Рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет
Лаборатория производства и	Учебная аудитория ЭЦ 1 Лаборатория производства	Основное оборудование: П8-ОЛФ линия производства масла методом преобразования высокожирных сливок, фасовочный автомат АРМ, гомогенизатор М6-ОГА, распылительная

<p>исследования молочных продуктов ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА на базе АО «Учебно- опытный молочный завод» ВГМХА им. Н.В. Верещагина 160555, Вологодская область, городской округ город Вологда, село Молочное, улица Панкратова, дом 15</p>	<p>и исследования цельномолочных продуктов</p>	<p>сушилка 3-х ступенчатая CPS, вакуум-выпарной аппарат 4-ступенчатый пленочного типа, линия для производства творога Я9-ОПТ-2,5, ванны творожные, автомат фасовочный АРМ, пресс-тележки для творога, компрессор С-412 М, резервуары для сквашивания, фасовочные автоматы Nimko, Паст Пак, пастеризационно-охладительные установки ОГУ-10, ОП2-У15, ультрафильтрационная установка MFF, резервуары для сквашивания, автомат фасовочный, резервуары для готового продукта, скребковые охладители.</p>
	<p>Учебная аудитория ЭЦ 2 Лаборатория производства и исследования сыра</p>	<p>Основное оборудование: камеры созревания сыра SPAZION 410L в комплектации, вискозиметрический анализатор соматических клеток в молоке "Соматос-Мини", ротаметр Kytola VDK-6HA-H, термометр ртутный ТЛ-4 №2 (0...+55) с призматическим капилляром, ванны сыродельные, пневматические прессы, емкость для производства сыров с рубашкой и секцией отделения сыворотки, термометр контактный СЕМ DT-131.</p>
	<p>Учебная аудитория ЭЦ 3 Лаборатория применения и исследования мембранных технологий</p>	<p>Основное оборудование: центрифуга Гербер, центрифуга ЦЛМ 1-12, вискубаторы, весы электронные, рН-метр, центрифуга, холодильник «Апшерон», «Саратов», установки мембранной фильтрации с мембранами нанофильтрационными и обратноосмотическими.</p>
	<p>Учебная аудитория ЭЦ 4 Лаборатория производства и исследования масла</p>	<p>Основное оборудование: маслобойка с электроприводом Г6-ОМЭ-2, маслоизготовитель В1-ОМТ-500/2ПС, масло-изготовитель А1-ОЛО-1, маслоизготовитель «Фритц», сепаратор с электроприводом Сатурн, масляные весы СМП.</p>
	<p>Учебная аудитория ЭЦ 5 Лаборатория производства и исследования молочных консервов</p>	<p>Основное оборудование: распылительная сушилка 2-х ступенчатая MPD 900, компрессор LF40-10, осушитель CD 12 STD, вакуум-выпарной аппарат 1-ступенчатый MiniVar, вакуум-выпарная установка циркуляционная.</p>