«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» – филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель директора по УР
__ _ Галкина Е.Н.
«31» августа 2021 год

ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ И НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Факультет: Сервиса

Кафедра: Товароведения, сервиса и управления качеством

СОГЛАСОВАНО:
Заведующий кафедрой,
к.э.н., доцент
_____ А.Л. Лазутина
«31» августа 2021 г.

Нижний Новгород
2021 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ 3
1.1. Организация-разработчик: 3
1.2. Наименование лаборатории: 3
1.3. Место расположения учебной лаборатории: 3
1.4. Заведующий учебной лаборатории: 3
1.5. Назначение учебной лаборатории: 3
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ 19
3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ 20
4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ 211
5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ 277

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Паспорт учебной лаборатории представляет собой документ, в котором приводится систематизированная информация о материально-технической базе лаборатории, представляющей собой комплекс оборудования, наглядных и информационных ресурсов, обеспечивающих реализацию рабочих программ преподаваемых на кафедре дисциплин.

1.1. Организация-разработчик:

«Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет».

1.2. Наименование лаборатории:

Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров

1.3. Место расположения учебной лаборатории:

г. Нижний Новгород, ул. Спутника, д.24А, аудитория 2311,2312

1.4. Заведующий учебной лаборатории:

Мордовина Нина Васильевна

1.5. Назначение учебной лаборатории:

Деятельность лаборатории направлена на централизованное решение задач по обучению и переподготовке специалистов.

Учебная лаборатория необходима для реализации программ подготовки специалистов среднего звена и основных профессиональных образовательных программ высшего образования.

В лаборатории проводятся практические и лабораторные занятия с обучающимися очной и заочной форм обучения в соответствии с рабочими программами дисциплин; экзамены (квалификационные).

№ п/п	**Код специальности / направления подготовки**	**Название специальности /направления подготовки**
1	**38.03.07**	Товароведение
2	**27.03.02**	Управление качеством
3	**38.02.05**	Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
4	**19.03.02**	Продукты питания из растительного сырья
5	**19.02.02**	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
6	**43.02.01**	Организация обслуживания в общественном питании

Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1	Мансуров А.П.	Профессор	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
2	Бочаров В.А.	Доцент	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
3	Назарова Н.Е.	Доцент	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
4	Веселова А.Ю.	Доцент	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
5	Паленова Т.В.	Старший преподаватель	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
6	Дубровина Л.В.	Преподаватель	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
7	Палицына Д.В.	Преподаватель	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
8	Иванова О.Н.	Старший преподаватель	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
9	Сухова О.В.	Преподаватель	Высшее	1. Педагогическая и научная деятельность 2. Проведение лабораторно-практических работ для подготовки специалистов	
10	Мордовина Н.В.	Зав. лабораторией	Высшее	1. Сопровождение учебного процесса: а) Обеспечение сохранности и исправности оборудования б) Приготовление рабочих	

				растворов, реактивов 2. Контроль за выполнением правил по охране труда и безопасности при проведении лабораторно – практических работ 3. Поддержание чистоты: а) Ежедневная влажная уборка б) Дез.обработка спец растворами	

Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и учебных практик, для которых необходима учебная лаборатория

№ п/п	Код и наименование направления подготовки	Наименование дисциплины	Наименование лабораторной работы	Количество часов
1.	38.03.07 Товароведение	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	Лабораторное занятие 1. Экспертиза крупы и макаронных изделий	2
			Лабораторное занятие 2. Экспертиза мелкоштучных булочных изделий	2
			Лабораторное занятие 3. Экспертиза консервов овощных натуральных и закусочных	2
			Лабораторное занятие 4. Экспертиза овощных маринадов	2
			Лабораторное занятие 5. Экспертиза карамели и конфет	1
			Лабораторное занятие 6. Экспертиза шоколада	1
			Лабораторное занятие 7. Экспертиза варенья и джема	2
			Лабораторное занятие 8. Экспертиза печенья и вафель	1
			Лабораторное занятие 9. Экспертиза тортов и пирожных	1
			Лабораторное занятие 10. Экспертиза чая байхового черного и зеленого	2
			Лабораторное занятие 11. Экспертиза кофе натурального жареного молотого	1

			Лабораторное занятие 12. Экспертиза пряностей	2
			Лабораторное занятие 13. Экспертиза приправ	1
			Лабораторное занятие 14. Экспертиза минеральных вод	2
			Лабораторное занятие 15. Экспертиза соков, нектаров, морсов, сокосодержащих напитков	2
			Лабораторное занятие 16. Экспертиза пива светлого и темного	2
			Лабораторное занятие 17. Экспертиза вин виноградных столовых	1
			Лабораторное занятие 18. Экспертиза вин виноградных игристых	1
			Лабораторное занятие 19. Экспертиза водки	1
			Лабораторное занятие 20. Экспертиза коньяка	2
			Лабораторное занятие 21. Экспертиза масла растительного подсолнечного и оливкового	3
2.	38.03.07 Товароведение	Товароведение комбинированных товаров и функциональных продуктов питания	Лабораторное занятие 1. Экспертиза комбинированных закусочных и обеденных консервов	4
			Лабораторное занятие 2. Экспертиза спредов и топленых смесей	2
			Лабораторное занятие 3. Экспертиза майонеза и майонезных соусов	2
			Лабораторное занятие 4. Экспертиза муки, крупы, макаронных и хлебобулочных изделий функционального назначения	5
3.	38.03.07 Товароведение	Товароведение непродовольственных товаров	Лабораторное занятие 1 Изучение ассортимента изделий из пластмасс	3
			Лабораторное занятие 2 Изучение классификации и ассортимента древесно-мебельных товаров	2
			Лабораторное занятие 3 Изучение видов металлов и ассортимента металлической	2

			посуды	
			Лабораторное занятие 4 Изучение классификации и ассортимента трикотажных полотен и изделий	3
			Лабораторное занятие 5 Изучения ассортимента трикотажных товаров	3
			Лабораторное занятие 6 Анализ торгового ассортимента косметических средств	4

Наименование дисциплины: ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Код и наименование направления подготовки 38.03.07 Товароведение

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	ПЗ	
Модуль 1. Мясные товары	**51**	**17**	**6**	**8**	**20**
Модульная единица 1.Мясо убойных животных и птицы, мясные пищевые субпродукты и пищевые субпродукты птицы	12	5		2	5
Модульная единица 2. Колбасные изделия и солено-копченые изделия из свинины и других видов мяса	17	4	4	4	5
Модульная единица 3.Консервы мясные	13	4	2	2	5
Модульная единица 4. Полуфабрикаты мясные	9	4			5
Модуль 2.Рыбные товары	**57**	**17**	**11**	**9**	**20**
Модульная единица 5. Рыба в качестве биологического объекта водного промысла	6	3			3
Модульная единица 6. Рыба живая, охлажденная и мороженая	9	3		3	3
Модульная единица 7. Рыба соленая, вяленая, сушеная, копченая и балычные изделия	12	3	4	2	3
Модульная единица 8. Пресервы и консервы рыбные	14	2	5	4	3
Модульная единица 9. Полуфабрикаты рыбные	5	2			3
Модульная единица 10. Икорные продукты	7	2	2		3
Модульная единица 11. Нерыбные объекты водного промысла и продукция, вырабатываемая из рыбы и нерыбных гидробионтов	4	2			2
Модуль 3. Молочные товары	**62**	**25**	**15**	**17**	**20**
Модульная единица 12. Молоко, сливки,	39	4	10		3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛПЗ	ПЗ	
кисломолочные напитки, молочные, сливочные и йогуртсодержащие напитки и десерты				5	
Модульная единица 13. Сметана, творог, творожные изделия и десерты	24	2	8	4	3
Модульная единица 14. Сыры	10	2	6	2	3
Модульная единица 15. Масло из коровьего молока	21	2	2	2	3
Модульная единица 16. Консервы молочные	23	2	4	2	4
Модульная единица 17. Мороженое	6	2	2	2	4
Модуль 4. Яичные товары и пищевые жиры животного происхождения	**21**	**3**	**2**		**20**
Модульная единица 18. Яичные товары	20	2	2		10
Модульная единица 19. Пищевые жиры животного происхождения	1	1			10
ИТОГО	**216**	**34**	**51**	**34**	**80**

Таблица 4 – Содержание лабораторных занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	Номер модуля и модульной единицы дисциплины	Номер и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 12. Молоко, сливки, кисломолочные напитки, молочные, сливочные и йогуртсодержащие напитки и десерты	Лабораторное занятие 3.1 Экспертиза молока питьевого	Защита протокола лабораторного занятия	2
		Лабораторное занятие 3.2 Экспертиза кисломолочных напитков	Защита протокола лабораторного занятия	4
		Лабораторное занятие 3.3 Экспертиза йогуртсодержащих десертов	Защита протокола лабораторного занятия	4
	Модульная единица 13. Сметана, творог, творожные изделия и десерты	Лабораторное занятие 3.4 Экспертиза сметаны	Защита протокола лабораторного занятия	2
		Лабораторное занятие 3.5 Экспертиза творога	Защита протокола лабораторного занятия	2
		Лабораторное занятие 3.6 Экспертиза творожных десертов	Защита протокола лабораторного занятия	4
	Модульная единица 14. Сыры	Лабораторное занятие 3.7 Экспертиза сыров сычужных твердых	Защита протокола лабораторного занятия	4
		Лабораторное занятие 3.8 Экспертиза сыров рассольных	Защита протокола лабораторного занятия	2

№ п/п	Номер модуля и модульной единицы дисциплины	Номер и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 15. Масло из коровьего молока	Лабораторное занятие 3.9 Экспертиза масла сливочного	Защита протокола лабораторного занятия	2
	Модульная единица 16. Консервы молочные	Лабораторное занятие 3.10 Экспертиза молочных консервов	Защита протокола лабораторного занятия	4
	Модульная единица 17. Мороженое	Лабораторное занятие 3.11 Экспертиза мороженого	Защита протокола лабораторного занятия	2
4.	**Модуль 4. Яичные товары и пищевые жиры животного происхождения**			**2**
	Модульная единица 18. Яичные товары	Лабораторное занятие 4.1 Экспертиза яиц куриных	Защита протокола лабораторного занятия	2

Таблица 5 – Содержание практических занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	Номер модуля и модульной единицы дисциплины	Номер и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
3.	**Модуль 3. Молочные товары**			**17**
	Модульная единица 12. Молоко, сливки, кисломолочные напитки, молочные, сливочные и йогуртсодержащие напитки и десерты	Практическое занятие 3.1 Анализ торгового ассортимента молока	Оценка результатов анализа торгового ассортимента	2
		Практическое занятие 3.2 Анализ торгового ассортимента кисломолочных напитков	Оценка результатов анализа торгового ассортимента	3
	Модульная единица 13. Сметана, творог, творожные изделия и десерты	Практическое занятие 3.3 Анализ торгового ассортимента сметаны	Оценка результатов анализа торгового ассортимента	2
		Практическое занятие 3.4 Анализ торгового ассортимента творога	Оценка результатов анализа торгового ассортимента	2
	Модульная единица 14. Сыры	Практическое занятие 3.5 Анализ торгового ассортимента сыров сычужных твердых	Оценка результатов анализа торгового ассортимента	2
	Модульная единица 15. Масло из коровьего молока	Практическое занятие 3.6 Анализ торгового ассортимента масла сливочного	Оценка результатов анализа торгового ассортимента	2
	Модульная единица 16. Консервы молочные	Практическое занятие 3.7 Анализ торгового ассортимента молока цельного сгущенного с сахаром	Оценка результатов анализа торгового ассортимента	2

№ п/п	Номер модуля и модульной единицы дисциплины	Номер и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 17. Мороженое	Практическое занятие 3.8 Анализ торгового ассортимента мороженого	Оценка результатов анализа торгового ассортимента	2

Перечень учебных дисциплин, для которых необходима учебная лаборатория

№ п/п	Код и наименование направления подготовки	Наименование дисциплины	Наименование лабораторных работ	Количество часов
1.	38.03.07 Товароведение	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	**Практическое занятие 3.1** Анализ структуры ГОСТов на зерно, муку, крупу. Идентификация и обнаружение фальсификации зерна.	4
			Практическое занятие 3.2 Анализ структуры ГОСТов на хлебобулочные и макаронные изделия. Идентификация и обнаружение фальсификации хлебобулочных и макаронных изделий	2
			Практическое занятие 3.3 Анализ структуры ГОСТов на плодоовощную продукцию и продукты ее переработки. Идентификация и обнаружение фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки	4
			Практическое занятие 3.4 Анализ структуры ГОСТов на пищевые жиры. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров	2
			Практическое занятие 3.5 Анализ структуры ГОСТов на сахар, мед и кондитерские изделия. Идентификация и обнаружение фальсификации сахара, меда и кондитерских изделий	4
			Практическое занятие 3.6 Анализ структуры ГОСТов на молоко и продукты его переработки. Идентификация и обнаружение фальсификации	4

			молока и продуктов его переработки. **Практическое занятие 3.7** Анализ структуры ГОСТов на мясо и продукты его переработки. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и продуктов его переработки. **Практическое занятие 3.9** Анализ структуры ГОСТов на вкусовые товары. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров.	4 6
2.	38.03.07 Товароведение	Безопасность товаров	**Практическое занятие 13.** Загрязнения токсичными элементами. Методы определения нитратов и нитрозаминов в пищевых продуктах	4
3.	27.03.02 Управление качеством	Контроль качества пищевых продуктов	**Практическое занятие № 5** Определение органолептических показателей качества муки пшеничной, молока коровьего питьевого. Исследование свежести мяса убойных животных и субпродуктов. **Практическое занятие № 6** Биологический метод: определение зараженности амбарными вредителями; загнившей и заплесневевшей продукции в сушеных плодах и овощах. Технологический метод: метод пробной лабораторной выпечки хлеба. **Практическое занятие №7** Изучение физических методов контроля **Практическое занятие №8** Химические методы контроля. Общая титруемая кислотность яблок, лимонов, квашеной капусты. **Практическое занятие №9** Изучение электрохимических методов контроля качества пищевых продуктов.	4 4 2 4 4
4.	27.03.02 Управление	Алгоритм экспертной оценки	**Практическое занятие 11.** Экспертная оценка овощных	2

	качеством		товаров по качеству **Практическое занятие 13.** Экспертная оценка чая и с помощью международного опыта титестерской оценки	2

Перечень учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и учебных практик, для которых необходима учебная лаборатория

№ п/п	**Код и наименование специальности/ направления подготовки**	**Наименование ПМ/Дисциплины**	**Наименование лабораторных работ**	**Кол-во часов**
1.	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	ПМ 02 МДК 02.01. Оценка качества товаров и основы экспертизы	Лабораторная работа 1. Проведение оценки качества хлебобулочных изделий различными методами.	6
			Лабораторная работа 2. Проведение оценки качества плодоовощных товаров различными методами.	4
			Лабораторная работа 3. Проведение оценки качества вкусовых товаров различными методами.	6
			Практическая работа 3. Изучение оценки качества сахаристых товаров различными методами.	4
			Лабораторная работа 4. Проведение оценки качества кондитерских товаров различными методами.	6
			Лабораторная работа 5. Проведение оценки качества пищевых жиров различными методами	4
			Лабораторная работа 6. Проведение оценки качества молочных товаров различными методами	6
			Практическая работа 4. Изучение проведения оценки качества различных мясных товаров.	4
			Лабораторная работа 7. Проведение оценки качества рыбных товаров	4

			различными методами	
			Практическая работа 5. Изучение проведения оценки качества яичных товаров.	4
2.	38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	Технохимический контроль	Практическая работа 1. Изучение техники безопасности, правил работы в лаборатории. Изучение химической посуды.	6
			Лабораторная работа 1. Приготовление химических растворов и реактивов различной концентрации	6
			Практическая работа 2. Изучение правил отбора проб различных продуктов.	6
			Лабораторная работа 2. Оценка показателей качества различных продуктов органолептическим методом и методом экспертной оценки.	6
			Лабораторная работа 3. Оценка показателей качества различных продуктов объемными методами.	6
			Лабораторная работа 4. Оценка показателей качества различных продуктов денсиметрическими методами.	6
			Лабораторная работа 5. Оценка показателей качества различных продуктов гравиметрическими методами.	6
			Лабораторная работа 6. Оценка показателей качества различных продуктов рефрактометрическим методом	6
			Практическая работа 3. Изучение поляриметрического	6

			метода анализа показателей качества.	
			Практическая работа 4. Изучение фотометрического метода анализа показателей качества.	6
			Практическая работа 5. Изучение реологического метода анализа показателей качества.	6
3.	43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	ПМ 04 МДК 04.02 Контроль качества продукции и услуг общественного питания	Лабораторная работа 1. Отбор проб кулинарной и кондитерской продукции. Оформление акта отбора.	2
			Лабораторная работа 2. Контроль массы штучных изделий и количества штук в 1 кг.	2
			Лабораторная работа 3. Органолептическая оценка качества образцов муки, сахара-песка, крахмала.	2
			Лабораторная работа 4. Органолептическая оценка качества маргарина, молочных продуктов.	2
			Лабораторная работа 5. Органолептическая оценка качества хлебобулочных, бараночных изделий.	2
			Лабораторная работа 6. Органолептическая оценка качества сахарных кондитерских изделий.	2
			Лабораторная работа 7. Органолептическая оценка качества мучных кондитерских изделий	2
			Лабораторная работа 8. Оценка органолептических показателей экспертным методом.	2
			Лабораторная работа 9. Оценка качества блюд из овощей с помощью таблиц бальной оценки.	2
			Лабораторная работа 10. Определение качества первых блюд по органолептическим	2

			показателям.	
			Лабораторная работа 11. Оценка качества безалкогольных напитков.	2
			Лабораторная работа 12. Изучение измерительных методов контроля качества различной продукции.	2
			Лабораторная работа 13. Определение содержания жира и сахара в блюдах расчетным методом.	2
			Лабораторная работа 14. Определение расчетной калорийности блюд.	2

№ п/п	Код и наименование специальности/направления подготовки	Наименование ПМ/ дисциплины	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	Пищевое и растительное сырье	**Практическая работа № 1.** Анализ зерна	5
			Практическая работа № 2. Определение массовой доли влаги	4
			Практическая работа № 3. Определение массовой доли белка	4
			Практическая работа № 4 Определение качества солода	4

№ п/п	Код и наименование специальности/направления подготовки	Наименование ПМ/ дисциплины	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке МДК 01.01. Технология хранения и подготовка сырья	**Лабораторная работа№1** Отработка правил отбора проб муки для проведения органолептических и физико-химических анализов.	4
			Лабораторная работа№2 Определение органолептических и физико-химических	6
				6

			показателей качества пшеничной муки	
			Лабораторная работа№3 Определение органолептических и физико-химических показателей качества ржаной муки	6 6
			Лабораторная работа№4 Оценка хлебопекарных свойств пшеничной муки по результатам пробной лабораторной выпечки	6
			Лабораторная работа№5 Оценка хлебопекарных свойств ржаной муки по результатам пробной лабораторной выпечки	6
			Лабораторная работа№6 Определение органолептических и физико-химических показателей качества прессованных дрожжей	6
			Лабораторная работа№7 Определение органолептических и физико-химических показателей качества поваренной соли	6 6
			Лабораторная работа№8 Определение органолептических и физико-химических показателей качества сахара	6
			Лабораторная работа№9 Определение органолептических и физико-химических показателей качества молока и молочных продуктов	6
			Лабораторная работа№10 Определение органолептических и физико-химических	4

			показателей качества жировых продуктов **Лабораторная работа№11** Определение органолептических и физико-химических показателей качества яйцепродуктов **Лабораторная работа№12** Определение органолептических и физико-химических показателей качества вкусовых и ароматических продуктов **Практическое занятие №1** Подобрать и рассчитать количество взаимозаменяемого сырья, предусмотренного в рецептурах изделий для 1 кг, по видам **Практическое занятие №2. С**оставить технологическую схему движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования. **Практическое занятие №3. В**ыявить участки технологического процесса с наибольшими потерями сырья и разработать мероприятия по их снижению или устранению	6 4

№ п/п	Код и наименование специальности/направления подготовки	Наименование ПМ/ дисциплины	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПМ 04 Производство макаронных изделий	**Лабораторная работа№1** Контроль качества основного и дополнительного сырья.	6
			Лабораторная работа№2 Влияние добавок на качество теста и сырых макаронных изделий.	6
			Лабораторная работа№3 Контроль качества макаронных изделий.	6
			Практическая работа № 1. Расчет муки	6
			Практическая работа № 2. Составление и расчет рецептур макаронного теста	6
			Практическая работа № 3. Расчет расхода сырья	6
			Практическая работа № 4. Расчет баланса сырья	6
			Практическая работа № 5. Организация технологического процесса макаронного производства	6
			Практическая работа № 6. Расчет оборудования для замеса макаронного теста	6
			Практическая работа № 7. Сравнительная характеристика макаронных прессов	6
			Практическая работа № 8. Определение влияния конструктивных размеров матриц на работу макаронного пресса	6
			Практическая работа № 9. Анализ работы макаронных матриц с целью устранения не равномерности выпрессовывания макаронных изделий	6
			Практическая работа № 10. Изучение макаронных автоматизированных поточных линий	6

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

- Число посадочных мест – 16;
- расстановка рабочих мест – 8х2;
- площадь – 54,0 м^2 = 46,5+7,5;
- длина – 8,6 м (+2,1 м);
- ширина – 5,41 м (+3,0 м);
- высота – 2,8 м;
- поверхность пола – плитка;
- температурный режим – соответствует санитарным нормам;
- обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной огнетушитель ОП-5 порошковый;
- система освещения:
- естественное - 7 оконных проемов;
- искусственное верхнее (количество осветительных приборов) – 13 шт.
- система вентиляции – нет;
- система электропитания:
- электрические розетки 220 В – 20 шт., 380 В – 1 шт.;
- система отопления:
- количество радиаторов – 7 шт.;
- стенд по охране труда и технике безопасности – нет;
- влажная уборка – ежедневно.

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Спецификация к схеме расположения лабораторного оборудования, производственного и хозяйственного инвентаря лаборатории

1. Шкаф вытяжной корпусный
2. Баня лабораторная
3. Прибор Сокслета
4. Шкаф для спецодежды

4а. Шкаф металлический для реактивов

5. Стол рабочий
6. Ванна моечная 2х секционная
7. Стул для преподавателя
8. Стол ученический с подвесной тумбой
9. Стол ученический 2х местный
10. Стул ученический
11. Стол лабораторный ЛАБ-120ПКТ

11а. Стол лабораторный ЛАБ-120ПКТ

12. Стол лабораторный
13. Шкаф с мойкой
14. Прибор для определения влажности «Эвлас-2М»
15. Белизномер «БЛИК-Р3»
16. Измеритель деформации клейковины «ИДК-3М»
17. Прибор «Кварц-21М»
18. Весы электронные
19. Мельница зерновая лабораторная
20. Раковина (мойка)
21. Стеллажи «Бавария»
22. Стеллажи 454 (6 полок)
23. Стол
24. Доска ученическая
25. Сушильный шкаф
26. Стол для приборов
27. Муфельная печь «ЭКПС-10»
28. Холодильник Саратов 1614М

4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	Ед. измерения	В наличии	Стоимость оборудования, руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Аппарат Кьельдаля на шлифах**	ОС000000007467	2012	шт	1	3 478,00	В эксплуатации 2012
2.	Бутирометр 1-40 для сливок**	ОС000000001884	2012	шт	10	3 087,00	В эксплуатации 2012
3.	Бутирометр 1-6**	ОС000000001885	2012	шт	20	3 918,00	В эксплуатации 2012
4.	Колба коническая без шлифа КН -2-300-50**	ОС000000007473	2012	шт	10	1 966,00	В эксплуатации 2012
5.	Колба мерная ПМ 2а -25-2 с пробкой**	ОС000000007470	2012	шт	10	624,00	В эксплуатации 2012
6.	Колба мерная ПМ 2а -50-2 с пробкой**	ОС000000007471	2012	шт	10	672,00	В эксплуатации 2012
7.	Колба мерная ПМ 2в -100-2 с пробкой**	ОС000000007472	2012	шт	10	768,00	В эксплуатации 2012
8.	Мензурка 500мл ГОСТ-1770-74**	ОС000000007425	2012	шт	2	342,00	В эксплуатации 2012
9.	Прибор для перегонки спирта со штативом**	ОС000000007469	2012	шт	1	8 798,00	В эксплуатации 2012
10.	Прибор Сокслета**	ОС000000007468	2012	шт	1	5 534,00	В эксплуатации 2012
11.	Труба ПВХ 6х 1,5 мм	ОС000000007479	2012	кг	8	3040,00	В эксплуатации 2012
12.	Труба ПВХ 8х 1,5 мм	ОС000000007480	2012	кг	8	3040,00	В эксплуатации 2012
13.	Цилиндр мерный ст.осн.1 -100-2	ОС000000007475	2012	шт	10	992,00	В эксплуатации 2012
14.	Цилиндр мерный ст.осн.1 -2000-2	ОС000000007476	2012	шт	1	600,00	В эксплуатации 2012
15.	Стакан низкий Н-1-600	ОС000000007474	2012	шт	10	848,0	В эксплуатации 2012
16.	Воронка Т004(360)	МЦ0000000	2003	шт	3	13,53	В

	МОС ТП	0154					эксплуатации 2003
17.	Мензурка 50мл	ОС000000003252	2003	шт	3	207,09	В эксплуатации 2003
18.	Палочка стеклянная d3-5мм, 1=250мм	ОС000000003248	2003	шт	2	23,60	В эксплуатации 2003
19.	Переходник Евро 6А 7х1 ООСПБ	МЦ000000000813	2003	шт	2	15,34	В эксплуатации 2003
20.	Песочные часы "1,5"	МЦ000000000832	2003	шт	4	202,00	В эксплуатации 2003
21.	Разновесы (кмт)	МЦ000000000932	2003	компл	2	2,00	В эксплуатации 2003
22.	Скальпель брюшистый средний	ОС000000003250	2003	шт	2	200,60	В эксплуатации 2003
23.	Пест№3	МЦ000000000833	2003	шт	2	190,00	В эксплуатации 2003
24.	Ступка с пестом №1Ф	ОС000000003249	2003	шт	5	560,50	В эксплуатации 2003
25.	Ступка фарфоровая д 140№4	МЦ000000001095	2003	шт	4	640,00	В эксплуатации 2003
26.	Удлинитель 15м У10-022 Чебоксары	МЦ000000001195	2003	шт	1	211,93	В эксплуатации 2003
27.	Цилиндр мерный	МЦ000000001261	2003	шт	3	796,80	В эксплуатации 2003
28.	Цилиндр мерный 3-100 с пл.осн	МЦ000000001262	2003	шт	1	73,0	В эксплуатации 2003
29.	Шпатель металлический а-175	МЦ000000001322	2003	шт	10	450,00	В эксплуатации 2003
30.	Эксикатор Э 140	МЦ000000001359	2003	шт	1	650,00	В эксплуатации 2003
31.	Стол лабораторный (Особо ценное)	0000000000600	2003	шт	1	4 554,26	В эксплуатации 2003
32.	Стол лабораторный (Особо ценное)	А00000001751	2003	шт	1	4 554,26	В эксплуатации 2003
33.	Шкаф лабораторный ТХП (Особо ценное)	Г00000001722	2003	шт	1	4 570,12	В эксплуатации 2003

34.	Шкаф лабораторный ТХП (Особо ценное)	Г00000001724	2003	шт	1	4 570,12	В эксплуатации 2003
35.	Шкаф лабораторный ТХП (Особо ценное)	000000000603	2003	шт	1	4 570,12	В эксплуатации 2003
36.	Шкаф лабораторный ТХП (Особо ценное)	Б00000001721	2003	шт	1	4 570,12	В эксплуатации 2003
37.	Шкаф лабораторный ТХП (Особо ценное)	В00000001723	2003	шт	1	4 570,12	В эксплуатации 2003
38.	Шкаф вытяжной корпусной М382	000000000601	2003	шт	1	6057,30	В эксплуатации 2003
39.	Шкаф с мойкой	000000000602	2003	шт	1	4636,00	В эксплуатации 2003
40.	Ванна 2х секционная моечная	Б00000001649	2003	шт	1	4 816,00	В эксплуатации 2004
41.	Весы электронные CASMW150T	000000000261	2004	шт	1	14 750,00	В эксплуатации 2003
42.	Измеритель клейковины ИДК-1С	000000000262	2002	шт	1	12 600,00	В эксплуатации 2003
43.	Лаб.тестомесительная м-на У1 ЕТВ	000000000263	2004	шт	1	32 760,00	В эксплуатации 2004
44.	Прибор "Кварц 21М"	000000000264	2003	шт	1	10 080,00	В эксплуатации 2003
45.	Рефрактометр ИРФ-454БМ	000000000265	2004	шт	1	18 290,00	В эксплуатации 2004
46.	Анализатор качества молока «Лактан»1-4М	Ж000000001923	2013	шт	1	14850,00	В эксплуатации 2013
47.	Анализатор влажности ЭВЛАС-2М	000000002224	2016	шт.	1	59684,40	В эксплуатации 2016
48.	Белизномер «БЛИК-Р3»	000000002080	2013	шт	1	49400,00	В эксплуатации 2013
49.	Баня водяная серии «LOIP LB ЛВ-160	000000002085	2014	шт	1	28202,00	В эксплуатации 2014
50.	Весы AJH 620-CE	000000001695	2012	шт	1	39412,00	В эксплуатации 2012
51.	Весы AJ 220-CE	000000001692	2012	шт	1	31388,00	В эксплуатации

							2012
52.	Измеритель деформации клейковины ИДК-3М	000000001758	2013	шт	1	39043,00	В эксплуатации 2013
53.	Лабораторный термостат-редуктазник «ЛПР-24»	000000001716	2012	шт	1	23000,00	В эксплуатации 2012
54.	Люминоскоп "Филин"	000000001702	2012	шт	1	31 673,56	В эксплуатации 2012
55.	Мельница лабораторная ЛЗМ-1	000000001693	2012	шт	1	4602,00	В эксплуатации 2012
56.	Магнитная мешалка ARE	000000001696	2012	шт	1	13 304,50	В эксплуатации 2012
57.	Микроскоп DigiMicro LSD цифровой	000000002084	2014	шт	1	11068,40	В эксплуатации 2014
58.	Микроскоп "Микромед-1" вар. 1-20	000000001759	2012	шт	1	10 957,00	В эксплуатации 2012
59.	Муфельная печь ЭКПС-10	000000002223	2016	шт	1	66080,00	В эксплуатации 2016
60.	Нитратометр ЭКОТЕСТ- 2000ИМ	000000001184	2012	шт	1	19 245,80	В эксплуатации 2012
61.	Прибор «Кварц 21М-33» (для определения влажности)	000000002831	2014	шт	1	14000,00	В эксплуатации 2014
62.	Сахариметр универсальный СУ-4	000000001174	2012	шт	1	72 924,00	В эксплуатации 2012
63.	Стационарный pH-метр HI 2211-02	000000001177	2001 2	шт	1	28 402,60	В эксплуатации 2012
64.	Спектрофотометр Unico -2100	000000002827	2014	шт	1	83550,00	В эксплуатации 2014
65.	Стол пристенный физический ЛАБ-1200ПКТ (1200x800x1500)	000000002856	2014	шт	1	20738,50	В эксплуатации 2014
66.	Стол пристенный физический ЛАБ-1200ПКТ (1200x800x1500)	000000002857	2014	шт	1	20738,50	В эксплуатации 2014
67.	Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ (200С)	000000002845	2013	шт	1	19200,00	В эксплуатации 203
68.	Титратор ИПЛ 101-1	0000000028	2014	шт	1	34010,00	В

		58					эксплуатации 2014
69.	Термостат ТС-80	0000000028 46	2013	шт	1	22656,00	В эксплуатации 2013
70.	Холодильник "Саратов-1614М"	0000000013 93	2004	шт	1	7 113,60	В эксплуатации 2004
71.	Центрифуга молочная для жиромеров NovaSafety	0000000011 85	2012	шт	1	52 746,00	В эксплуатации 2012
72.	Пробник "Кварц-24м	0000000010 41	2004	шт	1	2 124,00	В эксплуатации 2004
73.	Огнетушитель ОП	0000000004 76	2016	шт	1	669,89	В эксплуатации 2016
74.	Ареометр АОН-1 1000-1060	0000000018 86	2013	шт	1	218,30	В эксплуатации 2013
75.	Ареометр АОН-1 1060-1120	0000000018 87	2013	шт	1	218,30	В эксплуатации 2013
76.	Ареометр АОН-1 1120-1180	0000000018 88	2013	шт	1	218,30	В эксплуатации 2013
77.	Ареометр АОН-1 1180-1240	0000000018 89	2013	шт	1	218,30	В эксплуатации 2013
78.	Ареометр АОН-1 1240-1360	0000000018 90	2013	шт	1	218,30	В эксплуатации 2013
79.	Ареометр АОН-1 1360-1420	0000000018 91	2013	шт	1	218,30	В эксплуатации 2013
80.	Ареометр АОН-1 1420-1480	0000000018 92	2013	шт	1	218,30	В эксплуатации 2013
81.	Бутирометр д/молока	0000000018 84	2012	шт	3	781,41	В эксплуатации 2012
82.	Бутирометр д/молока	0000000018 85	2012	шт	1	260,49	В эксплуатации 2012
83.	Вешалка черная ТМ 00900000000159	0000000001 59	2004	шт	1	521,0	В эксплуатации 2004
84.	Доска учен.1элементарная 0000000835	0000000008 35	2004	шт	1	2470,15	В эксплуатации 2004
85.	Жалюзи вертикальные (ламбрекен)	0000000003 69	2004	шт	7	4480,00	В эксплуатации 2004

86.	Овоскоп ПКЯ-10	000000001564	2004	шт	1	1926,00	В эксплуатации 2004
87.	Стеллаж 6 полок 454 Сходня	000000001033	2004	шт	4	5334,00	В эксплуатации 2004
88.	Стеллаж Бавария СБ-416 Сходня	000000001070	2004	шт	2	1544,00	В эксплуатации 2004
89.	Сушилка для овощей и фруктов «Ветерок-2» ЭСОФ 0,6/220-01		2016	шт	1	2649,00	В эксплуатации 2016
90.	Тигель фарфоровый №4		2016	шт	2	271,40	В эксплуатации 2016
91.	Тигель фарфоровый №5		2016	шт	2	306,80	В эксплуатации 2016
92.	Чайник электрический 1,7л VITEK		2016	шт	1	2069,00	В эксплуатации 2016
93.	Стол металлический	000000001039	2004	шт	2	4 332,00	В эксплуатации 2004
94.	Стол уч с подвесной тумбой	000000000851	2003	шт	1	1 997,14	В эксплуатации 2003
95.	Стол ученический 2х местный L-1200*500	000000001035	2003	шт	10	13 420,00	В эксплуатации 2003
96.	Штатив лабораторный 1422	000000001422	2003	шт	3	8346,00	В эксплуатации 2003
97.	Стул ученический 000000001036	000000001036	2003	шт	20	5 580,00	В эксплуатации 2003
98.	Электроплитка "Ока-5" ВА0000000069	ВА000000069	2003	шт	1	350,00	В эксплуатации 2003
99.	Стул ИЗО ткань серый (Особ цен без перечня)	ОП000000001285	2003	шт	1	640,00	В эксплуатации 2003
100	Стол(760х600х750)	ОП000000000681	2003	шт	1	1254,00	В эксплуатации 2003
101	Стол однотумбовый	ОП000000000725	2003	шт	1	1398,27	В эксплуатации 2003
102	Шкаф «Лютере-5» Электрогорск	Б0000000001644	2014	шт	1	3197,70	В эксплуатации 2014
103	Шкаф архивный ПРАКТИК М-18	Ж0000000001753	2014	шт	1	5480,90	В эксплуатации

							2014
104	Стол рабочий 1350*550*750	Ж000000001 728	2014	шт	1	4948,00	В эксплуатации 2014

5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

№ п/п	Название документа	Дата утверждения
1	Вводный инструктаж по охране труда для обучающихся в лаборатории «Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»	2020
2	Инструкция №82 по охране труда в лаборатории «Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»	2020
3	Инструкция №27 каб.2312 по охране труда при проведении лабораторных работ в лаборатории «Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»	2020
4	Инструкция №2 по оказанию первой доврачебной помощи пострадавшему при несчастном случае	2020
5	Инструкция №83 о мерах пожарной безопасности в лаборатории «Товароведение и экспертиза продовольственных и непродовольственных товаров»	2020
6	Инструкция по охране труда при работе сушильного шкафа ШС – 80 – 01СПУ	2020
7	Инструкция по охране труда при работе с термостатом суховоздушным ТС – 1/80 СПУ	2020
8	Инструкция по охране труда при работе с электропечью ЭКПС-10	2020
9	Инструкция №120 по охране труда при работе на спектрофотометре	2020
10	Внеплановый инструктаж по охране труда на тему «Коронавирусной инфекции»	2020

Лист регистрации изменений

Раздел, пункт до внесения изменения	Раздел, пункт, в который вносятся изменения	Основание для внесения изменений	Ф.И.О. лица, внесшего изменения, дата, подпись	Ф.И.О. зав.кафедрой, подпись