



УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Гомельский ГПТКК»

В.В. Шепелевич

«01» сентября 2022г.

**ПАСПОРТ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ
УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОМЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-
ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРИИ»
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ»,
«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

Учредитель учреждения образования - главное управление
образования Гомельского облисполкома

| | |
|---|--|
| Полное наименование учреждения образования, структурного (обособленного структурного) подразделения учреждения образования (далее – учреждение образования) | Учреждение образования «Гомельский государственный профессиональный технологический колледж кулинарии» |
| Адрес учреждения образования | ул. Федюнинского, 2, 246007, г.Гомель |
| Телефон приемной директора учреждения образования | (0232) 56 05 54 |
| Факс | (0232) 56 05 54 |
| E-mail | ggptkk@post.gomel.by |
| Официальный сайт учреждения образования | ggptk.gomel.by |
| Фамилия, имя, отчество директора учреждения образования | Шепелевич Владислав Вячеславович |

Глава 1. Контингент обучающихся в учреждении образования

По состоянию на 01.09.2022г. в учреждении образования всего 513 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 390 обучающихся по 5 квалификациям (повар, повар детского питания, кондитер, официант, пекарь), по образовательным программам ССО 123

обучающихся по 1 специальности (Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)).

Глава 2. Базовые организации учреждения образования
 Название организации, реквизиты заключенного договора о взаимодействии:

1. КУП "Гомельский ГКШП" Договор от 10.12.2020 №1;
2. ОАО НТК "Алеся" Договор от 10.12.2020 №2;

Глава 3. Информация о центре компетенций учреждения образования

Приказ о создании центра компетенций (ресурсного центра) (с указанием реквизитов): Приказ управления образования Гомельского облисполкома от 12.12.2019 №813;

Количество обучающихся в центре компетенций 617 человек/календарный год

Глава 4. Информация о реализации в центре компетенций образовательных программ основного образования

| | |
|--|--------------------------------------|
| Профессии рабочих (служащих) профессионально-технического образования (ПТО) | 1. Повар 2. Кондитер 3. Пекарь |
| Специальности и квалификации специалистов (рабочих) среднего специального образования (ССО) (бюджет/внебюджет) | |

Глава 5. Информация о реализации в центре компетенций образовательных программ дополнительного образования взрослых (внебюджет)

| | |
|---|--|
| Профессии рабочих (служащих), по которым в учреждении образования осуществляется реализация | 1. Повар (повышение квалификации с 3 разряда |
|---|--|

| | |
|---|---|
| <p>образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)</p> | <p>на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5); (повышение квалификации с 5 разряда на 6); 2. Кондитер (повышение квалификации с 2 разряда на 3); (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5); (повышение квалификации с 5 разряда на 6); 3. Пекарь (повышение квалификации с 2 разряда на 3); (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5). 4. Повар (профессиональная подготовка). 5. Кондитер (профессиональная подготовка). 6. Пекарь</p> |
|---|---|

| | |
|--|--------------------------------|
| | (профессиональная подготовка). |
| Специальности уровня ССО, по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы) | |

Глава 6. Учреждения образования и организации, обучающиеся которых проходят обучение в центре компетенций

| Наименование учреждения образования, организации | Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы |
|--|--|
| УО «Гомельский государственный профессионально-технический колледж кулинарии» | Специальность «Общественное питание» квалификации: 1. Повар 2. Кондитер Специальность «Технология хлебопекарного производства» квалификации: 3. Пекарь |
| УО «Гомельский государственный профессиональный лицей речного флота» | 1. Повар 2. Пекарь |
| УО «Калинковичский государственный аграрно-технический профессиональный лицей» | 1. Повар |
| УО «Наровлянский государственный профессиональный лицей» | 1. Повар |
| УО «Лельчицкий государственный профессиональный лицей» | 1. Повар |
| УО «Октябрьский государственный профессиональный лицей» | 1. Повар |
| УО «Чечерский государственный | 1. Повар |

| Наименование учреждения образования, организации | Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы |
|--|---|
| профессиональный лицей» | |
| УО «Жлобинский государственный профессионально-технический колледж» | 1. Повар |
| УО «Жлобинский государственный профессиональный лицей сферы обслуживания» | 1. Кондитер 2. Пекарь |
| УО «Мозырский государственный профессиональный лицей геологии» | 1. Повар |
| УО «Речицкий государственный профессиональный аграрно-технический лицей» | 1. Повар |
| УО «Костюковский государственный аграрно-технический профессиональный лицей» | 1. Повар |
| Организации общественного питания г. Гомель и Гомельской области | 3. Повар 4. Кондитер 5. Пекарь |
| Управление по труду, занятости и социальной защите Гомельского облисполкома | 1. Повар 2. Кондитер 3. Пекарь |

Глава 7. Материально-техническая база учреждения образования

7.1. здания, сооружения, земельные участки

| Наименование | Название |
|--------------------------------|---|
| Аудиторный фонд (учебные ы) | № 8 Специальной технологии (повар) |
| | № 14 Иностранного языка. Белорусского языка |
| | № 15 Калькуляции и учета. Бухгалтерского учета и ценообразования в общественном питании |
| | № 20 Оборудования объектов общественного питания. Курсового проектирования |
| | № 21 Социально-гуманитарных наук. Экономики в общественном питании |

| <i>Наименование</i> | <i>Название</i> |
|---|---|
| | № 23 Охраны труда. Охраны окружающей среды и и энергосбережения |
| | № 24 Специальной технологии (пекарь). |
| | № 25 Информатики. Прикладной информатики |
| | № 26 Физиологии питания, гигиены и санитарии общественного питания. Химии. |
| | № 29 Товароведения пищевых продуктов |
| | № 30 Специальной технологии (повар). Технологии приготовления пищи |
| | № 32 Технологии приготовления пищи |
| | № 33 Специальной технологии (кондитер) |
| | № 34 Специальной технологии (официант). Организации производства и обслуживания на объектах общественного питания |
| | № 35 Специальной технологии (повар). Технологии приготовления национальной и мировой кухонь |
| Мастерские, лаборатории, полигоны и т.д. | №№1,2 Лаборатория приготовления горячих блюд (РЦ) |
| | №3 Учебно-производственная кондитерская мастерская и пекарного производства (РЦ) |
| | №4 Лаборатория приготовления горячих блюд (РЦ) |
| | №5 Лаборатория аналитической, физической и коллоидной химии |
| Общежитие (на кол.чел.) | 300 мест |
| Столовая/кафе (чел.) | 100 мест |
| Библиотека | имеется |
| Другое (стадион, бассейн, тренажерный зал и т.д.) | Стадион, спортивный зал, спортивный комплекс «Атлет»: тренажерный зал, зал фитнеса, настольного тенниса. |

7.2. перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в центре компетенций для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2022г.

| Наименование учебного оборудования | Кол-во (шт.) | Год приобретения | Формируемые знания, умения, навыки |
|--|--------------|------------------|--|
| 1. Лаборатории приготовления горячих блюд | | | |
| Аппарат упаковочный вакуумный Indokor IVP-260/PD | 1 | 2018 | Выполнение упаковки в вакуум различных продуктов питания, в том числе полуфабрикатов |

| | | | |
|---|---|------|---|
| Аппарат упаковочный вак РАСКВАС VS-350 | 1 | 2021 | |
| Гриль электрический Roller Gril 140 | 1 | 2004 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд без применения масла, на лавовых камнях, имитируя процесс приготовления на углях |
| Кипятильник электрический КНЭ-50/100 | 1 | 2008 | Выполнение вспомогательного процесса - приготовление кипятка посредством непрерывного действия |
| Фритюрница FIRST FA- 5053-1 | 1 | 2012 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд в большом количестве жира (во фритюре) |
| Фритюрница FIRST FA-5058 | 1 | 2017 | |
| Фритюрница TRISTAR АК- 6925 | 1 | 2017 | |
| Фритюрница MOULINEX AF100530 АК-6925 | 1 | 2017 | |
| Фритюрница PHILIPS | 1 | 2017 | |
| Пароварка BRAUN FS | 1 | 2017 | Выполнение способов тепловой обработки - варка на пару |
| Кофеварка | 1 | 2017 | Выполнение технологического процесса приготовления кофе |
| Микроволновая печь Media Горизонт | 1 | 2017 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - варки, подогрева, разморозки |
| Миксер KITCHEN AID 5K45SSEWN Classic | 1 | 2017 | Выполнение способа механической кулинарной обработки - планетарного смешивания |
| Мясорубка PANASONIC, МА-С, | 2 | 2017 | Выполнение способа механической кулинарной обработки - измельчение |
| Мясорубка PANASONIC МК-MG | 1 | 2018 | |
| Мясорубка POLARIS | 1 | 2019 | |
| Мясорубка REDMOND | 1 | 2020 | |
| Блендер VES-950 | 1 | 2011 | Выполнение способов механической кулинарной обработки – взбивание (измельчение, интенсивное перемешивание) |
| Блендер BRAUN JB3060 | 1 | 2017 | |
| Блендер JAU BL -1500 | 1 | 2017 | Выполнение способов механической кулинарной обработки – взбивание (измельчение, интенсивное перемешивание) |
| Блендер PHILIPS HR1601 | 1 | 2017 | |
| Блендер TEFAL | 1 | 2017 | |
| Блендер Amitek BP1 | 1 | 2018 | |
| Блендер BOSCH VSM66155 | 1 | 2018 | |
| Блендер Redmond | 1 | 2019 | |
| Блендер BRAUN | 1 | 2020 | |
| Блендер BOSCH MMB4261B | 2 | 2020 | |
| Блендер BRAUN | 1 | 2022 | |
| Блендер BOSH | 1 | 2022 | |
| Электрошинковка ЭТБ-2 | 1 | 2017 | Выполнение способов механической кулинарной обработки – нарезка |
| Слайтсер BOSCH | 1 | 2017 | Выполнение способов механической кулинарной обработки –нарезки гастрономии |
| Блинница «Масленица» БА- | 1 | 2008 | Выполнение способов тепловой |

| | | | |
|--|---|------|---|
| 1/2,5 | | | кулинарной обработки - жарка блинной оболочки |
| Пароконвектомат АПК-0.85 | 2 | 2013 | Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару |
| Пароконвектомат UNOX XV 593 | 1 | 2018 | |
| Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EVOLUTION EKF 411 D AL UD | 1 | 2019 | |
| Пароконвектомат Distform MyChef Cook | 1 | 2020 | |
| Печь конвекционная XV 303G | 1 | 2005 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции с использованием процесса пароувлажнения |
| Печь конвекционная XVC 304 | 1 | 2008 | |
| Печь конвекционная электрическая "Интэко" МН43 ПАР | 1 | 2016 | |
| Соковыжималка SIRMAN APOLLO | 1 | 2018 | Выполнение вспомогательного процесса - отделение сока цитрусовых |
| Соковыжималка VITEK V-1611 | 1 | 2017 | Выполнение вспомогательного процесса - отделение сока овощей и фруктов |
| Соковыжималка POLARIS PEA 1031 | 1 | 2020 | |
| Плита электрическая ПЭМ 4-010 | 4 | 2007 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным обогревом – варка, жарка, тушение |
| Плита электрическая ПЭМ 4-020 ТУ | 1 | 2017 | |
| Плита индукционная OURSSON IP1200R | 2 | 2017 | |
| Плита индукционная INDOKOR IN5000S | 2 | 2018 | |
| Термостат SIRMAN SOFTCOOKER W1-FOOD | 1 | 2018 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов – низкотемпературной варки продуктов в вакуумной упаковке по технологии Sous Vide. |
| Термостат AIRHOT SOUS-VIDE SV-15 | 1 | 2021 | |
| Весы | 3 | 2017 | Выполнение вспомогательного процесса - взвешивание |
| Весы CAS SWN-03 | 1 | 2020 | |
| Миксер планетарный BOSCH | 1 | 2019 | Выполнение способов механической обработки продуктов - взбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов, бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью), песочного (для отсадочного печенья), блинного, заварного теста, а также для приготовления пюре, майонезов, различных соусов и т.д. |
| Миксер BOSCH MF | 1 | 2017 | |
| Миксер BOSCH MFQ | 2 | 2017 | |
| Миксер планетарный BEAR VALIMIXER NTDDI 5л. | 1 | 2018 | |
| Миксер MuLINEX | 1 | 2022 | |
| Миксер стационарный Kitchenaid Artisan 5KSM 3311XESA | 2 | 2022 | |
| Шкаф холодильный CM 114-S | 1 | 2020 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, с целью снижения |
| Холодильник ХМ-4625-101 | 1 | 2020 | |

| | | | |
|---|---|------|---|
| "Атлант" | | | температуры для кратковременного хранения от 0 до +10 °С пищевых продуктов, полуфабрикатов, кондитерских и молочных изделий, до полуфабрикатов и прохладительных напитков |
| Шкаф холодильный С M105-S POLAIR | 2 | 2019 | |
| Шкаф холодильный "700" ШС-0.7-1,5-1-4Х "Случ" | 1 | 2017 | |
| Холодильник MX-2823-80 | 1 | 2017 | |
| Морозильник MM-163-0 | 1 | 1997 | Выполнение способа кулинарной обработки -замораживание, заключающаяся в снижении температуры продукции не выше минус 20 °С с целью сохранения качества и увеличения срока ее годности |
| Шкаф шоковой заморозки Cooleg COQ-5 | 1 | 2018 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - интенсивное охлаждение до низких температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения |
| Шкаф шоковой заморозки ATM-031 ESO | 1 | 2021 | |
| 2. Учебно-производственная кондитерская мастерская и хлебопекарного производства | | | |
| Печь конвекционная электрическая "Интэко" ПН 44 ПАР 2 | 1 | 2016 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции с использованием процесса пароувлажнения |
| Плита индукционная INDOKOR IN7000D 2-х конфорочная | 1 | 2018 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным обогревом – варка, жарка, тушение |
| Весы МК-15,2-TB21 | 2 | 2020 | Выполнение вспомогательного процесса - взвешивание |
| Миксер планетарный Plutone 10, | 1 | 2018 | Выполнение способов механической обработки продуктов - взбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов, бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью), песочного (для отсадочного печенья), блинного, заварного теста, а также для приготовления пюре, майонезов, различных соусов и т.д. |
| Миксер планетарный МПЛ-60 | 1 | 2022 | |
| Мукопрсеиватель "Каскад" | 1 | 2008 | Выполнение вспомогательных процессов - рыхления, насыщения муки кислородом и очищения смеси от мусора и металлических частиц |

| | | | |
|--|---|------|--|
| Стол холодильный EQTA мод.ТМ2G | 1 | 2018 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков, для раскатки теста и обработки продуктов питания в приготовления блюд |
| Тестомес PIZZA GROUP IR22 VS | 1 | 2018 | Выполнение механической обработки продуктов - интенсивный замес различных видов теста - слоеного, заварного, дрожжевого, пресного теста |
| Тестомес ТММ-140 | 1 | 2005 | |
| Тестомес спиральный ITPIZZA SK-16 1Ф | 1 | 2022 | |
| Тестомесильная машина Sigma SILVER VE 80 | 1 | 2022 | |
| Тестораскаточная машина Kocateq OMJ 520 B | 1 | 2018 | Выполнение механической обработки продуктов -формирование равномерного пласта теста заданной толщины |
| Шкаф пекарский UNOX XB693 | 1 | 2018 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки – выпечка: прогрев тестовой заготовки в паровоздушной среде пекарной камеры при определенной температуре для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий |
| Шкаф расстоечный Luxstahl ШР-1864 | 1 | 2018 | Выполнение вспомогательного процесса приготовления - расстойки тестовых заготовок перед выпечкой |
| Шкаф расстоечный UNOX модель XLT 135 | 1 | 2018 | |
| Шкаф расстоечный и камера для противней WLBake PF-193 | 1 | 2019 | |
| Шкаф холодильный ШХ-0.7 ДС | 1 | 2007 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, с целью снижения температуры для кратковременного хранения от 0 до +10 °С пищевых продуктов, полуфабрикатов, кондитерских и молочных изделий, до полуфабрикатов и прохладительных напитков |
| Шкаф холодильный "700" ШС-0,7-1,5-1-4Х"Случь" | 1 | 2017 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, с целью снижения температуры для кратковременного хранения от 0 до +10 °С пищевых продуктов, полуфабрикатов, кондитерских и молочных изделий, до полуфабрикатов и прохладительных напитков |
| Шкаф пекарский холодильный (шкаф холодильный Carboma PRO M560-1-G EN-ННС | 1 | 2022 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, подогрев с целью создания оптимальных условий для кратковременного хранения п/ф из теста и расстойки изделий при температуре от -10 °С до +40 °С |

Глава 8. Дополнительная потребность ресурсного центра в средствах обучения и оборудовании для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2022 г.

| № п\п | Наименование оборудования | Формируемые знания, умения, навыки | Примерная стоимость (руб., за 1 единицу) |
|--|---|---|--|
| <p>Вид образовательной программы: профессионально-технического образования, обеспечивающую получение квалификации рабочего, наименование квалификации: «Повар» Специальности «Общественное питание»</p> | | | |
| 1. | Многофункциональный аппарат Rational iVario 2-XS | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий. | 40000 (1 единица) |
| 2. | Многофункциональная сковорода VarioCookingCenter ®112 | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий. | 49928,00 (1 единица) |
| 3. | Пароконвектомат RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 электро | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий. | 27953,28 (2 единицы) |
| 4. | Плита индукционная Гриль Мастер Ф4ИП/800 | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий, | 4254,00 (2 единицы) |
| 5. | Шкаф шоковой заморозки Lainox АВМ031S | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: интенсивное охлаждение до низких температур, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и | 9328,53 (1 единица) |

| | | | |
|-------|---|--|-------------------------|
| | | кондитерских изделий. | |
| 6. | Шкаф холодильный POLAIR CM105-S | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения и взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий | 2939,61 (1 единица) |
| 7. | Льдогенератор Hendi Kitchen Line 15 | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: приготовления льда для технологических процессов приготовления и подачи блюд, кулинарных и кондитерских изделий, | 1515,60 (1 единица) |
| 8. | Кухонная машина Robot Coupe Robot Cook | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения и взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий. | 9828,00 (1 единица) |
| 9. | Планетарный Миксер KitchenAid MINI Artisan 3.3л., 5KSM3311XEER | Отработка практических навыков применения способов механической обработки пищевых продуктов: взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий. | 1824,00 (2 единицы) |
| 10. | Термомиксер Jau Thermocooker | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения, взбивания, смешивания, тушения, жарки кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий | 1000, 00 (1 единица) |
| 11. | Посудомоечная машина MEC S200 | Отработка вспомогательных операций для качественной мойки инвентаря, гостроемкостей, кондитерских листов, при высокой температуре воды (55—65 °С), с целью рационального использования водных ресурсов, качественное выполнение и соблюдение санитарно-гигиенических требований. | 23653,25 (1 единица) |
| 12. | Кофемашина MEC VITTORIA 2CPA COMPACT | Отработка практических навыков по приготовлению напитков из кофейных зерен в автоматическом режиме. | 6156,50 (1 единица) |
| 13. | Слайсер MEC CED 220S | Отработка практических навыков применения способов механической обработки пищевых продуктов: нарезка пищевых продуктов из мяса, рыбы, мягких овощей, фруктов | 1561,68 (1 единица) |
| 14. | Стерилизатор для ножей APACH AUV16 | Отработка практических навыков качественной санитарной обработки кухонного инструментов и ножей ультрафиолетовым облучением. | 1220,00 (1 единица) |
| Всего | | | 215193,73 |

| | | | |
|---|---|---|------------------------|
| Вид образовательной программы: профессионально-технического образования, обеспечивающую получение квалификации рабочего, наименование квалификации: «Кондитер», Специальности «Общественное питание» | | | |
| 15. | Термомиксер Jau Thermocooker | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения, взбивания, смешивания кондитерских масс, технологических процессов приготовления кондитерских изделий. | 1000 (1 единица) |
| 16. | Стол гранитный с полозьями под гастроемкости и подносы | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: для приготовления различных десертов, сервировки мороженого, а особенно для производства изделий из шоколада. | 9600,00 (1 единица) |
| 17. | Лампа инфракрасная для работы с карамелью и изомальтом ALADIN | Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: применяется в кондитерском производстве для работы с художественной карамелью и изомальтом, лампа дает возможность постоянно поддерживать карамель в эластичном состоянии, обеспечивая равномерный её разогрев по всей поверхности | 2000,00 (1 единица) |
| Всего | | | 12600,00 |
| Итого | | | 227793,73 |

Заместитель директора по УПР



Бубнова Т.И.