

ИНФОРМАЦИОННАЯ СПРАВКА
о количестве и функционале единиц современного оборудования

1. Оснащение Мастерской по компетенции «Хлебопечение».

№ п/п	Наименование оборудования	Количество, ед.	Функционал оборудования
1.	Печь конвекционная	5	тепловое оборудование, предназначено для выпечки мучных, кондитерских изделий
2.	Расстоечный шкаф	5	тепловое оборудование, предназначено для расстойки дрожжевого теста и невыпеченных мучных изделий
3.	Печь подовая	5	тепловое оборудование, предназначено для выпечки мучных изделий (пицца, пироги, хлеб)
4.	Противень алюминиевый без перфорации	40	
5.	Противень алюминиевый перфорированный	40	
6.	Весы для простого взвешивания	6	взвешивание
7.	Плита индукционная	5	тепловое оборудование, предназначено для нагревания наплитной посуды и продукта в ней
8.	Планетарный миксер	5	механическое оборудование, предназначено для тщательного перемешивания ингредиентов в чаше
9.	Тестомес	5	механическое оборудование, предназначено для замеса дрожжевого и пресного теста
10.	Холодильный шкаф	5	
11.	Шкаф шоковой заморозки	1	холодильное оборудование, предназначено для резкого охлаждения продукта, помещенного в него
12.	Машина для раскатки теста	2	механическое оборудование, предназначено для равномерной раскатки теста
Итого:		124	

2. Оснащение Мастерской по компетенции «Поварское дело».

№ п/п	Наименование оборудования	Количество, ед.	Функционал оборудования
1.	Плита индукционная	5	тепловое оборудование, предназначено для нагревания наплитной посуды и продукта в ней
2.	Планетарный миксер	5	механическое оборудование,

			предназначено для тщательного перемешивания ингредиентов в чаше
3.	Шкаф холодильный	5	холодильное оборудование
4.	Блендер ручной	5	механическое оборудование, измельчитель, предназначено для смешивания ингредиентов или пюре в контейнере, в котором они готовятся
5.	Шкаф шоковой заморозки	1	холодильное оборудование, предназначено для резкого охлаждения продукта, помещенного в него
6.	Микроволновая печь	1	
7.	Фритюрница	1	тепловое оборудование, предназначено для жарки продуктов в большом объеме масла, при высоких температурах
8.	Слайсер	1	механическое оборудование, предназначено для нарезки гастрономических товаров
9.	Мясорубка	1	механическое оборудование, предназначено для измельчения продуктов и приготовления котлетной массы
10.	Блендер стационарный	1	механическое оборудование, измельчитель, предназначено для смешивания ингредиентов или пюре в контейнере, в котором они готовятся
11.	Соковыжималка	1	механическое оборудование, предназначено для отжима сока из продуктов
12.	Настольная вакуумно-упаковочная машина	1	механическое оборудование, предназначено для удаления воздуха из вакуумного пакета с продуктом
13.	Пароконвектомат	5	тепловое оборудование, предназначено для приготовления блюд, варки, запекания и выпекания мучных кондитерских изделий
14.	Плита индукционная	1	тепловое оборудование, предназначено для нагревания наплитной посуды и продукта в ней
15.	Холодильный шкаф, 300 л	3	холодильное оборудование
16.	Морозильный шкаф, 300 л	2	холодильное оборудование
17.	Дегидратор	1	механическое оборудование, предназначено для сушки продуктов

18.	Паста-машина	1	механическое оборудование, предназначено для раскатки теста
Итого:		42	

3. Оснащение Мастерской по компетенции «Ресторанный сервис».

№ п/п	Наименование оборудования	Количество, ед.	
1.	Холодильный шкаф-купе	1	холодильное оборудование
2.	Холодильный шкаф	1	холодильное оборудование
3.	Пароконвектомат	1	тепловое оборудование, предназначено для приготовления блюд, варки, запекания и выпекания мучных кондитерских изделий
4.	Плита индукционная	2	тепловое оборудование, предназначено для нагревания наплитной посуды и продукта в ней
Итого:		5	

Директор колледжа

В.М. Земалиндинова