


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**
«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» - филиал
Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
(ИПТД – филиал ГБОУ ВО НГИЭУ)

Утверждаю:
Зам. директора
по учебной работе

 Галкина Е.Н.

«31» августа 2021 год

ПАСПОРТ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

**«Экспериментальная лаборатория хлебобулочных и кондитерских
изделий», кабинет «Технологического оборудования кулинарных и
кондитерских изделий», «Учебный кондитерский цех»**

Факультет технологический

Кафедра технологии общественного питания



СОГЛАСОВАНО:
Заведующий кафедрой
к.э.н., доцент, Орлова А.И

«31 » августа 2021год

Нижегород
2021год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	3
1.1. Организация-разработчик	3
1.2. Наименование учебной 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.....	15
3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ.....	16
4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ.....	17
5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ	32

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Паспорт учебной лаборатории представляет собой документ, в котором приводится систематизированная информация о материально-технической базе мастерской, 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: «Экспериментальная лаборатория хлебобулочных и кондитерских изделий», кабинет «Технологического оборудования кулинарных и кондитерских изделий», «Учебный кондитерский цех»

1.3. Место расположения учебной лаборатории: г. Нижний Новгород, ул. Горная, д. 13, аудитория 1107.

1.4. Заведующий учебной лаборатории: Ермаков Дмитрий Алексеевич

1.5. Назначение учебной лаборатории:

Деятельность мастерской 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 мастерской 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	19.02.10	Технология продукции общественного питания
2	19.02.03	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кадровый состав

№ п/п	ФИО	Должность	Образование	Выполняемые функции	Примечание
1	Ермаков Дмитрий Алексеевич	Заведующий мастерской, преподаватель	Высшее	<ul style="list-style-type: none"> - проведение инструктажа по технике безопасности; - контролирует поддержание санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия; 	
2	Веселова Анна Юрьевна	К.т.н., доцент	Высшее	<ul style="list-style-type: none"> - контролирует поддержание санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия; 	
3	Головачева Ольга Вячеславовна	Старший преподаватель	Высшее	<ul style="list-style-type: none"> - контролирует поддержание санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия; 	
4	Сухова Ольга Валентиновна	Преподаватель	Высшее	<ul style="list-style-type: none"> - контролирует поддержание санитарно-гигиенического состояния мастерской; - ведет лабораторные занятия; 	

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

№ п/п	Код и наименование специальности/направления подготовки	Наименование ПМ/дисциплины	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	19.02.10Технология продукции общественного питания	ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества основных продуктов и дополнительных продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов.	6
			Лабораторная работа №2 Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных способов формования, оценка качества и безопасности готовых изделий.	6
			Лабораторная работа №3 Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий.	6
			Лабораторная работа №4 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий из песочного и сдобного пресного теста различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий.	6
			Лабораторная работа №5 Приготовление мучных кондитерских изделий из слоеного и заварного теста	6

			<p>различными способами, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа №6</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста и теста для блинчиков, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа №7</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p> <p>Лабораторная работа №8</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста с использованием сложных отделочных полуфабрикатов, оценка качества и безопасности готовых изделий.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
2	19.02.10Технология продукции общественного питания	ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<p>Лабораторная работа № 1</p> <p>Тема: «Приготовление лёгких канапе, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p> <p>Лабораторная работа №2</p> <p>Тема: «Приготовление сложных канапе, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»</p>	<p>6</p> <p>6</p>

			Лабораторная работа № 3 Тема: «Приготовление лёгких холодных закусок, из рыбы используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»	6
			Лабораторная работа № 4 Тема: «Приготовление сложных холодных закусок, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»	6
			Лабораторная работа № 5 Тема: «Приготовление сложных холодных блюд из рыбы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»	6
			Лабораторная работа № 6 Тема: «Приготовление сложных холодных блюд из мяса, используя различные технологии приготовления, безопасно используя производственный инвентарь и технологическое оборудование»	6
			Лабораторная работа № 7 Тема: «Приготовление приготовления сложных холодных блюд из птицы, используя различные технологии приготовления, безопасно используя	6

				производственный инвентарь и технологическое оборудование» Лабораторная работа № 8 Тема: «Приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии приготовления. Оценка качества и безопасности готовой холодной продукции различными методами»	6
3	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПМ «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»	02 и	Лабораторная работа № 1. Определение содержания металломагнитных примесей в муке. Определение массовой доли влаги в муке Лабораторная работа № 2 Определение количества и качества клейковины в муке разных производителей Лабораторная работа № 3 Определение подъёмной силы хлебопекарных прессованных дрожжей	6 6 6
4	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПМ03.01 «Технология производства сахаристых кондитерских изделий»		Лабораторная работа №1 Приготовление леденцовой карамели с использованием различных антикристаллизаторов Лабораторная работа №2 Приготовление помадных конфет Лабораторная работа №3 Приготовление фруктовых конфет Лабораторная работа № 4 Приготовление фруктово-ягодного мармелада	6 6 6 6

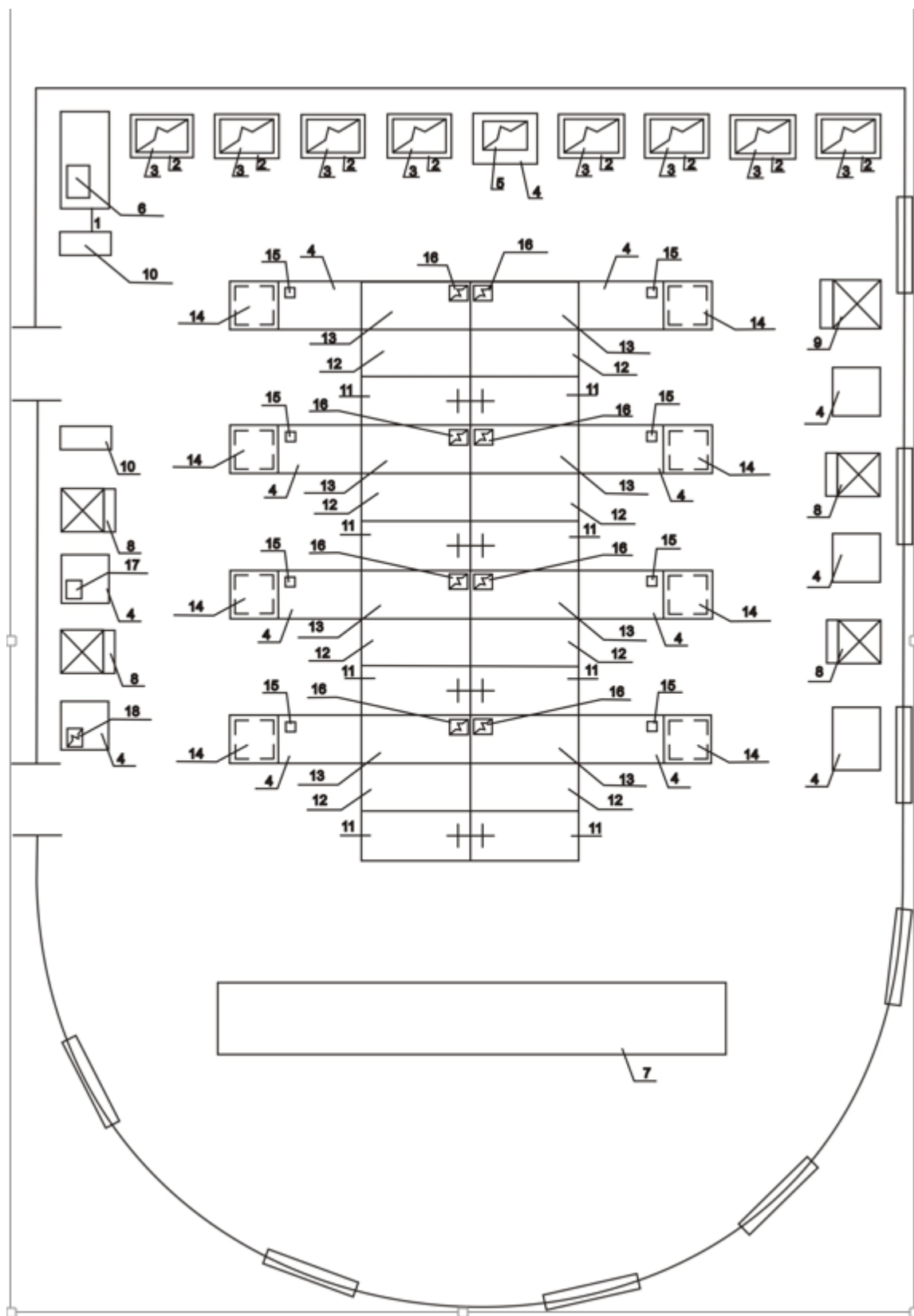
5	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	МДК Технология производства мучных кондитерских изделий	03.02	Лабораторная работа №1	6
				Приготовление сахарного печенья	
				Лабораторная работа №2	6
				Приготовление затяжного печенья	
				Лабораторная работа №3	6
				Приготовление сырцовых пряников	
				Лабораторная работа №4	6
				Приготовление заварных пряников	
				Лабораторная работа №5	6
				Приготовление бисквитного полуфабриката и изделий из него	
				Лабораторная работа №6	6
				Приготовление песочного и сдобного пресного теста, и изделий из них	
Лабораторная работа №7	6				
Приготовление слоеного полуфабриката и изделий из него					
Лабораторная работа №8	6				
Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него.					
Лабораторная работа №9	6				
Приготовление воздушного и миндального полуфабрикатов и изделий из них					
Лабораторная работа №10	6				
Приготовление бисквитного торта и пирожного					
Лабораторная работа №11	6				
Приготовление песочного торта и пирожного					
Лабораторная работа №12					

			Приготовление заварных и воздушных пирожных Лабораторная работа №13 Приготовление кексов на дрожжах Лабораторная работа №14 Приготовление кексов на химических разрыхлителях	6 6 6
6	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПМ 04 Производство макаронных изделий	Лабораторная работа №1 Контроль качества основного и дополнительного сырья. Лабораторная работа №2 Влияние добавок на качество теста и сырых макаронных изделий. Лабораторная работа №3 Контроль качества макаронных изделий.	4 6 6

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

Число посадочных мест – 25
расстановка рабочих мест – 8
площадь – 127,3 м²;
длина – 85м;
ширина – 110 м;
высота – 4 м;
поверхность пола – плитка;
температурный режим – соответствует санитарным нормам;
обеспеченность первичными средствами пожаротушения – переносной
огнетушитель;
система освещения:
естественное – 8ш. оконных проемов;
искусственное верхнее (количество осветительных приборов) – 28 шт.
система вентиляции – приточно-вытяжная;
система электропитания:
электрические розетки 220 В – 15 шт.;
система отопления:
количество радиаторов – 8 шт;
стенд по охране труда и технике безопасности –нет;
влажная уборка – ежедневно.

3. ПЛАНИРОВКА ПОМЕЩЕНИЯ И РАСПОЛОЖЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ



4. ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ЛАБОРАТОРИИ

№ п/п	Наименование оборудования	Инвентарный номер	Год выпуска	В наличии (шт.)	Стоимость оборудования, руб.	Отметка об исправности, дата приобретения
1	Аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции)	000001936	2017	1	24 000,00	2017
2	Аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции)	000001937	2017	1	24 000,00	2017
3	Аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции)	000001938	2017	1	24 000,00	2017
4	Аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции)	000001939	2017	1	24 000,00	2017
5	Аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции)	000001940	2017	1	24 000,00	2017
6	Аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции)	000001941	2017	1	24 000,00	2017
7	Аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции)	000001942	2017	1	24 000,00	2017
8	Аппарат для темперирования шоколада ICB technologie (2 секции)	000001943	2017	1	24 000,00	2017
9	Индукционная плита Fimar PFD/20	000001818	2017	1	5 950,00	2017
10	Индукционная плита Fimar PFD/20	000001819	2017	1	5 950,00	2017
11	Индукционная плита Fimar PFD/20	000001820	2017	1	5 950,00	2017
12	Индукционная плита Fimar PFD/20	000001821	2017	1	5 950,00	2017
13	Индукционная плита Fimar PFD/20	000001822	2017	1	5 950,00	2017
14	Индукционная плита Fimar PFD/20	000001823	2017	1	5 950,00	2017
15	Индукционная плита Fimar PFD/20	000001824	2017	1	5 950,00	2017
16	Индукционная плита Fimar PFD/20	000001825	2017	1	5 950,00	2017
17	Краскораспылитель Wagner W 150 2359328	000001829	2017	1	5 380,00	2017
18	Краскораспылитель Wagner W 150 2359328	000001830	2017	1	5 380,00	2017
19	Краскораспылитель Wagner	000001831	2017	1	5 380,00	2017

	W 150 2359328					
20	Краскораспылитель Wagner W 150 2359328	000001832	2017	1	5 380,00	2017
21	Краскораспылитель Wagner W 150 2359328	000001833	2017	1	5 380,00	2017
22	Краскораспылитель Wagner W 150 2359328	000001834	2017	1	5 380,00	2017
23	Краскораспылитель Wagner W 150 2359328	000001835	2017	1	5 380,00	2017
25	Микроволновая печь GASTORAG/WD700N20	000001934	2017	1	4 900,00	2017
26	Микроволновая печь GASTORAG/WD700N20	000001934	2017	1	4 900,00	2017
27	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001752	2017	1	9 900,00	2017
28	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001753	2017	1	9 900,00	2017
29	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001754	2017	1	9 900,00	2017
30	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001755	2017	1	9 900,00	2017
31	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001756	2017	1	9 900,00	2017
32	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001757	2017	1	9 900,00	2017
33	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001758	2017	1	9 900,00	2017
34	Миксер планетарный GASTORAG/QF3470	000001759	2017	1	9 900,00	2017
35	Мясорубка GEMLUX/GL- MG400B	000001777	2017	1	4 900,00	2017
36	Мясорубка GEMLUX/GL- MG400B	000001778	2017	1	4 900,00	2017
37	Мясорубка GEMLUX/GL- MG400B	000001779	2017	1	4 900,00	2017
38	Мясорубка GEMLUX/GL- MG400B	000001780	2017	1	4 900,00	2017
39	Соковыжималка AJ10 VIATTO	000001837	2017	1	3 800,00	2017
40	Соковыжималка AJ10 VIATTO	000001838	2017	1	3 800,00	2017
41	Соковыжималка AJ10 VIATTO	000001839	2017	1	3 800,00	2017
42	Соковыжималка AJ10 VIATTO	000001840	2017	1	3 800,00	2017
43	Соковыжималка AJ10 VIATTO	000001841	2017	1	3 800,00	2017
44	Соковыжималка AJ10 VIATTO	000001842	2017	1	3 800,00	2017
45	Соковыжималка AJ10	000001843	2017	1	3 800,00	2017

	VIATTO					
46	Соковыжималка AJ10 VIATTO	000001844	2017	1	3 800,00	2017
47	Блендер BAMIX G350 Pro-3	1012400081	2020	1	29 150,00	2020
48	Блендер BAMIX G350 Pro-3	1012400082	2020	1	29 150,00	2020
49	Блендер BAMIX G350 Pro-3	1012400083	2020	1	29 150,00	2020
50	Блендер BAMIX G350 Pro-3	1012400084	2020	1	29 150,00	2020
51	Блендер BAMIX G350 Pro-3	1012400085	2020	1	29 150,00	2020
52	Блендер BAMIX G350 Pro-3	1012400086	2020	1	29 150,00	2020
53	Блендер BAMIX G350 Pro-3	1012400087	2020	1	29 150,00	2020
54	Блендер BAMIX G350 Pro-3	1012400088	2020	1	29 150,00	2020
55	Аппарат шоковой заморозки FORCOOL D5	000001827	2019	1	149 000,00	2019
56	Конвекционная печь UNOX XFT 135 DYNAMIC	000001789	2019	1	50 000,00	2019
57	Конвекционная печь UNOX XFT 135 DYNAMIC	000001788	2019	1	50 000,00	2019
58	Конвекционная печь UNOX XFT 135 DYNAMIC	000001787	2019	1	50 000,00	2019
59	Конвекционная печь UNOX XFT 135 DYNAMIC	000001786	2019	1	50 000,00	2019
60	Конвекционная печь UNOX XFT 135 DYNAMIC	000001785	2019	1	50 000,00	2019
61	Конвекционная печь UNOX XFT 135 DYNAMIC	000001784	2019	1	50 000,00	2019
62	Конвекционная печь UNOX XFT 135 DYNAMIC	000001783	2019	1	50 000,00	2019
63	Конвекционная печь UNOX XFT 135 DYNAMIC	000001782	2019	1	50 000,00	2019
64	Лампа для карамели LAMP	000001808	2019	1	27 900,00	2019
65	Лампа для карамели LAMP	000001807	2019	1	27 900,00	2019
66	Лампа для карамели LAMP	000001806	2019	1	27 900,00	2019
67	Лампа для карамели LAMP	000001805	2019	1	27 900,00	2019
68	Лампа для карамели LAMP	000001804	2019	1	27 900,00	2019
69	Лампа для карамели LAMP	000001803	2019	1	27 900,00	2019
70	Льдогенератор COOLEQ ZB- 15AP	000001768	2019	1	14 500,00	2019
71	Печь подовая Kocateq EPC02S	000001817	2019	1	30 000,00	2019
72	Пресс для пиццы и тортильи Ф2ПЦЭ	000001781	2019	1	58 000,00	2019
73	Стол демонстрационный 5000*600*910	000002199	2019	1	63 000,00	2019
74	Стол холодильный GNE I/TN камень	000001895	2019	1	49 000,00	2019
75	Стол холодильный GNE I/TN камень	000001896	2019	1	49 000,00	2019
76	Стол холодильный GNE I/TN камень	000001897	2019	1	49 000,00	2019

77	Стол холодильный GNE I/TN камень	000001898	2019	1	49 000,00	2019
78	Стол холодильный GNE I/TN камень	000001899	2019	1	49 000,00	2019
79	Стол холодильный GNE I/TN камень	000001900	2019	1	49 000,00	2019
80	Стол холодильный GNE I/TN камень	000001901	2019	1	49 000,00	2019
81	Стол холодильный GNE I/TN камень	000001902	2019	1	49 000,00	2019
82	Тестомес GASTORAG/QF5W	000001760	2019	1	23 900,00	2019
83	Тестомес GASTORAG/QF5W	000001761	2019	1	23 900,00	2019
84	Тестомес GASTORAG/QF5W	000001762	2019	1	23 900,00	2019
85	Тестомес GASTORAG/QF5W	000001763	2019	1	23 900,00	2019
86	Тестомес GASTORAG/QF5W	000001764	2019	1	23 900,00	2019
87	Тестомес GASTORAG/QF5W	000001765	2019	1	23 900,00	2019
88	Тестомес GASTORAG/QF5W	000001766	2019	1	23 900,00	2019
89	Тестомес GASTORAG/QF5W	000001767	2019	1	23 900,00	2019
90	Тестораскатка FIMAR SI 520	000001836	2019	1	121 500,00	2019
91	Фризер для мороженого GASTORAG/ICM-2031	000001802	2019	1	21 000,00	2019
92	Холодильник BEKO RCSK379M21X	000001793	2017	1	30 700,00	2017
93	Холодильник BEKO RCSK379M21X	000001792	2017	1	30 700,00	2017
94	Холодильник BEKO RCSK379M21X	000001791	2017	1	30 700,00	2017
95	Холодильник BEKO RCSK379M21X	000001790	2017	1	30 700,00	2017
96	Термометр лазерный	000001856	2017	1	3 500,00	2017
97	Термометр лазерный	000001857	2017	1	3 500,00	2017
98	Термометр лазерный	000001858	2017	1	3 500,00	2017
99	Термометр лазерный	000001859	2017	1	3 500,00	2017
100	Термометр лазерный	000001860	2017	1	3 500,00	2017
101	Термометр лазерный	000001861	2017	1	3 500,00	2017
102	Термометр лазерный	000001862	2017	1	3 500,00	2017
103	Термометр лазерный	000001863	2017	1	3 500,00	2017
104	Миксер ручной HKN-MP160 Combi HURAKAN нож+венчик	000002242	2020	1	15 000,00	2020
105	Миксер ручной HKN-MP160 Combi HURAKAN нож+венчик	000002243	2020	1	15 000,00	2020
106	Миксер ручной HKN-MP160 Combi HURAKAN	000002244	2020	1	15 000,00	2020

	нож+венчик					
107	Миксер ручной HKN-MP160 Combi HURAKAN нож+венчик	000002245	2020	1	15 000,00	2020
108	Миксер ручной HKN-MP160 Combi HURAKAN нож+венчик	000002246	2020	1	15 000,00	2020
109	Миксер ручной HKN-MP160 Combi HURAKAN нож+венчик	000002247	2020	1	15 000,00	2020
110	Миксер ручной HKN-MP160 Combi HURAKAN нож+венчик	000002248	2020	1	15 000,00	2020
111	Миксер ручной HKN-MP160 Combi HURAKAN нож+венчик	000002249	2020	1	15 000,00	2020
112	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01 Абат 8 ур. 460*330/435*320 мм эл. механика камера-нерж	000002265	2019	1	32 000,00	2019
113	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01 Абат 8 ур. 460*330/435*320 мм эл. механика камера-нерж	000002236	2019	1	32 000,00	2019
114	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01 Абат 8 ур. 460*330/435*320 мм эл. механика камера-нерж	000002237	2019	1	32 000,00	2019
115	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01 Абат 8 ур. 460*330/435*320 мм эл. механика камера-нерж	000002238	2019	1	32 000,00	2019
116	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01 Абат 8 ур. 460*330/435*320 мм эл. механика камера-нерж	000002239	2019	1	32 000,00	2019
117	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01 Абат 8 ур. 460*330/435*320 мм эл. механика камера-нерж	000002240	2019	1	32 000,00	2019
118	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01 Абат 8 ур. 460*330/435*320 мм эл. механика камера-нерж	000002241	2019	1	32 000,00	2019
119	Шкаф расстоечный ШРТ-8-01 Абат 8 ур. 460*330/435*320 мм эл. механика камера-нерж	000002242	2019	1	32 000,00	2019
120	Соковыжималка для цитрусовых GEMLUX/GL- CJ189 (ОП0000000003940)		2017	1	2 800,00	2017
121	/Соковыжималка для цитрусовых GEMLUX/GL- CJ189 (ОП0000000003941)		2017	1	2 800,00	2017
122	Соковыжималка для цитрусовых GEMLUX/GL- CJ189 (ОП0000000003942)		2017	1	2 800,00	2017
123	Соковыжималка для цитрусовых GEMLUX/GL-		2017	1	2 800,00	2017

	СЛ189 (ОП0000000003943)					
124	Соковыжималка для цитрусовых GEMPLUX/GL-СЛ189 (ОП0000000003944)		2017	1	2 800,00	2017
125	Соковыжималка для цитрусовых GEMPLUX/GL-СЛ189 (ОП0000000003945)		2017	1	2 800,00	2017
126	/Соковыжималка для цитрусовых GEMPLUX/GL-СЛ189 (ОП0000000003946)		2017	1	2 800,00	2017
127	Соковыжималка для цитрусовых GEMPLUX/GL-СЛ189 (ОП0000000003947)		2017	1	2 800,00	2017
128	Стол производственный СРТ-ПН 1200/600 ТНН без борта полка сп. нерж каркас (ОЦ) (ОП0000000004335)		2017	20	160 000,00	2017
129	Ванна моечная с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН 1 секц сварная 550*550*400 (ОЦ)1 (ОП0000000004327)		2018	1	5 600,00	2018
130	Ванна моечная с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН 1 секц сварная 550*550*400 (ОЦ)1 (ОП0000000004327)		2018	1	5 600,00	2018
131	Ванна моечная с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН 1 секц сварная 550*550*400 (ОЦ)1 (ОП0000000004327)		2018	1	5 600,00	2018
132	Ванна моечная с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН 1 секц сварная 550*550*400 (ОЦ)1 (ОП0000000004327)		2018	1	5 600,00	2018
133	Ванна моечная с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН 1 секц сварная 550*550*400 (ОЦ)1 (ОП0000000004327)		2018	1	5 600,00	2018
134	Ванна моечная с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН 1 секц сварная 550*550*400 (ОЦ)1 (ОП0000000004327)		2018	1	5 600,00	2018
135	Ванна моечная с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН 1 секц сварная 550*550*400 (ОЦ)1 (ОП0000000004327)		2018	1	5 600,00	2018
136	Ванна моечная с бортом ВМТ-О 640/700 ТНН 1 секц сварная 550*550*400 (ОЦ)1 (ОП0000000004327)		2018	1	5 600,00	2018
137	Стеллаж производственный СЛ-О 800/500/1800, 4 полки ТНН4 полки-нерж		2018	10	67000	2018

138	Блюдо прямоугольное 30x18 см SamSquito Quadro KL фарфор белый		2020	35	17 255,00	2020
139	Коврик силиконовый 60*40см белый армиров. Доляна		2020	8	2 680,00	2020
140	Ложка столовая Сонет нерж. сталь 18/10 L=205мм Труд		2020	24	1 800,00	2020
141	Лопатка 30 см нерж. сталь узкая изогнутая пластиковая ручка P. L. Proff Cuisine		2020	8	2 864,00	2020
142	Лопатка 30 см нерж. сталь узкая прямая пластиковая ручка P. L. Proff Cuisine		2020	8	2 792,00	2020
143	Миска 1 л D20 см нерж. сталь Vetta (820100)		2020	18	972,00	2020
144	Миска 600 мл D16 см нерж. сталь		2020	18	1 854,00	2020
145	Нож для хлеба 19,8 см Европа		2020	8	2 656,00	2020
146	Нож консервный нерж. сталь Steel Nova Home 8366		2020	4	1 480,00	2020
147	Подставка для торта D30, H11 см APS стекло		2020	8	18 904,00	2020
148	Скребок кондитерский 18x10 см нерж. сталь Марлен		2020	8	2 856,00	2020
149	Совок д/льда Проотель, сталь нерж, 70мл, H=25, L=240/140, B=85мм		2020	8	1 120,00	2020
150	Сотейник 4 л D20, H12,5 см нерж. сталь с крышкой Luxstahl		2020	8	14 176,00	2020
151	Форма д/выпеч. бриошей 25 шт, сталь, антиприг. покр. H=25 D=60мм		2020	1	2 928,50	2020
152	Факел для карамелизации (горелка)		2019	8	6 412,00	2019
153	Форма силикон Леденец d 3,5 см		2020	8	650,00	2020
154	Венчик 28 см 12 спиц/6 петель KL		2018	16	2 166,48	2018
155	Лопатка силиконовая 24см Vorper (10115070/131119/0090344, Германия)		2021	18	5 896,80	2021
156	2021/Форма Круг D8 см H2 см перфорир. нерж. сталь VTK		2021	18	6 052,50	2021
157	2021/Форма Овал 10x3 см H2 нерж. сталь перфорированная VTK		2021	18	7 273,58	2021
158	2021/Форма РОМ-БАБА №1 h=6см d=13*7см		2021	40	2 120,00	2021

159	2021/Форма силиконовая Полусфера D3 см H1,5см 24 ячейки P.L.ProffCuisine		2021	6	2 687,10	2021
160	Форма силиконовая Полусфера D7 см H3,5см 6 ячеек P.L.ProffCuisine		2021	6	2 687,10	2021
161	Кувшин мерный 1 л полипропилен Экрос		2019	8	920,00	2019
162	Молд силиконовый для мастики Вензеля 10*8,5 см		2019	8	3 768,00	2019
163	Молд силиконовый для мастики Гобелен 10*10см		2019	8	3 768,00	2019
164	Молд силиконовый для мастики Корона, замок, платье 10 см		2019	8	5 976,00	2019
165	Молд силиконовый для мастики Скатерть 10*10см		2019	8	3 768,00	2019
166	Молд силиконовый для мастики Цветочное ассорти		2019	8	4 136,00	2019
167	Молд силиконовый для мастики Цветы ассорти-1		2019	8	3 680,00	2019
168	Н-р форм №12		2019	12	65,86	2019
169	Набор инструментов для марципана в пакете 12 шт		2019	8	2 200,00	2019
170	Набор лопаток для мастики JEM 4шт		2019	8	8 184,00	2019
171	Набор лопаток для шоколада		2019	8	5 616,00	2019
172	Набор насадок кондитерских 52шт+пластик.адаптер+2 гвоздика для формирования цветов		2019	8	19 768,00	2019
173	Набор форм H 3,5 см цветы, звезда, пика, птица (5шт- 1набор) нерж. сталь		2019	40	5 792,00	2019
174	Набор форм H2 см 15шт пищевая жесь KL		2019	8	1 160,00	2019
175	Нож для теста роликовый 7 лезвий раздвижной двусторонний		2019	8	34 936,00	2019
176	Подставка для торта D31 H10 см вращающаяся APS		2019	8	28 768,00	2019
177	Помпа резиновая для карамели		2019	4	6 208,00	2019
178	Решетка для глазировки 460*260*30 ММ		2019	4	3 200,00	2019
179	Решетка для глазировки и сушки 40*26 см, H3 см нерж.сталь		2019	4	2 432,00	2019
180	Сито 15 см нерж.сталь с ручкой GHIDINI		2019	8	4 920,00	2019
181	Сковорода 24см H 5см		2019	4	5 552,00	2019

	нерж.сталь Luxstahl					
182	Утюжок для мастики пластик 20*7,5*6см		2019	8	2 672,00	2019
183	Форма для выпечки D 24см Н 7см разъемная с замком сталь а/п покрытие Arptite		2019	8	2 160,00	2019
184	Форма для конфет PAVONI ARTISANAL SQUARE FANTASY PC103		2019	8	15 536,00	2019
185	Форма для конфет PAVONI BONBONS ANTONIO BACHOUR PC39		2019	8	14 616,00	2019
186	Форма для конфет PAVONI HEART SP 1214 ПРАЛИНЕ СЕРДЦЕ		2019	8	14 616,00	2019
187	Форма для конфет PAVONI ICONIC FABRIZIO FIORANI OVAL SHAPE PC-52		2019	8	14 616,00	2019
188	Форма для конфет PAVONI ICONIC FABRIZIO FIORANI ROUND SHAPE PC-53		2019	8	15 536,00	2019
189	Форма для конфет PAVONI ICONIC FABRIZIO FIORANI SQUARE SHAPE PC-51		2019	8	14 616,00	2019
190	Форма для конфет PAVONI ICONIC FABRIZIO FIORANI TRIANGLE SHAPE PC-49		2019	8	15 536,00	2019
191	Форма для конфет PAVONI PC-37 ПРАЛИНЕ КУПОЛ		2019	8	15 536,00	2019
192	Форма для шоколада силиконовая Насекомые 19,5*12,5 см		2019	8	3 680,00	2019
193	Форма для шоколада силиконовая ОРНАМЕНТ УЗОР		2019	8	3 680,00	2019
194	Форма для шоколада силиконовая Сердце, кружево		2019	8	3 680,00	2019
195	Форма силиконовая Бриош D8 см Н3 см 6 ячеек P.L.		2019	8	2 328,00	2019
196	Форма силиконовая Кекс D3,5 H4 см 15 ячеек P.L.		2019	8	2 776,00	2019
197	Форма силиконовая Круг D10,3 см H2 см 3 ячейки Martellato		2019	8	6 056,00	2019
198	Форма силиконовая Круг D26 см H4.5 см Martellato		2019	8	12 096,00	2019
199	Форма силиконовая Маффин D7,5 см H6 см 6 ячеек P.L.		2019	8	2 664,00	2019
200	Форма силиконовая Овал 5,3*3,4 см H2 см 16 ячеек Paderno		2019	8	6 936,00	2019

201	Форма силиконовая Пирамида 7,1*7,1 см Н3,5 см 6 ячеек Paderno		2019		7 200,00	2019
202	Форма силиконовая Полусфера D7 см Н3,5 см 6 ячеек Martellato		2019	8	9 368,00	2019
203	Форма силиконовая Прямоугольник 8*3 см Н3 см 12 ячеек Paderno		2019	8	7 200,00	2019
204	Форма силиконовая Сердце 6,5*6,5 см Н4 см 6 ячеек Martellato		2019	8	9 488,00	2019
205	Шпатель для темперирования шоколада 80мм		2019	8	872,00	2019
206	Экструдер профессиональный 20 дисков		2019	8	7 816,00	2019

5. МАТЕРИАЛЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТИ

№ п/п	Название документа	Дата утверждения
1	Акт – разрешение на проведение занятий в лаборатории	1.09.2021
2	Журнал по охране труда и техники безопасности	1.09.2020, 24.02.2022
3	Инструкции : - по охране труда и технике безопасности; - эксплуатации оборудования; - пожарной безопасности.	1.09.2021

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