

Матеріально-технічне забезпечення
кабінету « Технології приготування борошняних кондитерських виробів»
(площа 65.5 кв.м)

№	Перелік обладнання	Кількість(шт)
1	Стіл викладача	1
2	Стілець викладача	1
3	Столи учнівські	13
4	Стілець учнівський	26
5	Шафа	1
6	Дошка	1
7	Комп'ютер	1
8	Асортимент харчових барвників	5
9	Асортимент харчових ароматизаторів	8
10	Асортимент видів і сортів борошна	5
11	Асортимент спецій	11
12	Макет торта медового	1
13	Макет торта « Весільний»	1
14	Макет торта бісквітного з кремом	1
15	Муляжі кексів	5
16	Муляжі пончиків	5
17	Муляжі тістечок	3
18	Муляжі десертів	3
19	Муляжі оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	15
20	Збірник рецептур кондитерських виробів	1
21	Г.Т.Зайцева «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів»	10
22	В.І.Дробот «Технологія хлібопекарського виробництва»	15
23	О.В.Новікова «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів»	1
24	Л.Д.Кришемінська « Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів»	15
25	Г.М.Лисюк « Технологія борошняних кондитерських хлібобулочних виробів»	1