Матеріально-технічне забезпечення закладу освіти по професії:

Кондитер

№	Найменування обладнання, приладів та матеріалів	По нормі	Фактично
1	Шафа пекарська електрична	4	4
2	Машина збивальна (міксер планетарний)	8	8
3	Тістомісильна машина	2	2
4	Ваги електронні кухонні (до 5 кг)	30	30
5	Ваги лабораторні точні	4	4
6	Стіл виробничий з виробничою поверхнею з нержавіючої сталі	30	30
7	Стіл кондитерський з дерев'яним або гранітним покриттям	10	10
8	Шафа холодильна кондитерська	4	4
9	Шафа шокової заморозки	2	2
10	Плита електрична виробнича	8	8
11	Блендер занурювальний професійний	10	10
12	Міксер ручний кондитерський	16	16
13	Індукційна плита настільна	16	16
14	Пірометр інфрачервоний безконтактний (для шоколаду та карамелі)	8	8
15	Термометр голчастий для сиропів	20	20
16	Аерограф кондитерський з компресором	4	4
17	Набір кондитерських мішків та насадок (комплект)	30	30
18	Форми для випікання (силіконові, металеві, роз'ємні в асортименті)	60	60
19	Сито для просіювання борошна (різного діаметру)	30	30
20	Качалка кондитерська (дерев'яна, силіконова, з регулюванням висоти)	30	30
21	Качалка рельєфна для мастики	10	10
22	Шпатель кондитерський (металевий, пластиковий, кутовий в асортименті)	40	40
23	Скребок для тіста	40	40
24	Набір плунжерів та вирубок для мастики та печива	20	20
25	Поворотний стіл для декорування тортів	30	30
26	Килимок силіконовий для випікання та карамелі	40	40
27	Вінчик для збивання ручний	30	30
28	Лопатка силіконова термостійка	50	50
29	Каструлі та сотейники з товстим дном (в асортименті)	30	30
30	Миски для замішування (нержавіюча сталь/пластик)	60	60