

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания и 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, профессии 43.01.02 Повар, кондитер

Для обучения по профессии 43.01.02 Повар, кондитер и специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеется «Учебный кулинарный и кондитерский цех» площадью 104 м², оснащенный современным высокотехнологичным оборудованием (пароконвектомат, посудомоечная машина, электрическая печь, расстоечный шкаф, холодильное оборудование, электрические плиты, вытяжные зонты и другие). Оборудование размещено по зонам: мучного цеха, мясорыбного цеха, горячего цеха, холодного цеха, моечной. [фото.jpeg](#)

В 2018 году построена новая мастерская «Учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех» в которой оснащены 5 рабочих зон для проведения демонстрационного экзамена по стандартам Ворлдскиллс Россия. Мастерская оснащена оборудованием, в том числе инновационным: каждое рабочее место оснащено: пароконвектоматом, индукционными плитами 4 конфорочными, холодильником, ванной моечной, 3 рабочими столами, необходимой посудой и инвентарем. В общей зоне установлены: шкаф шоковой заморозки, электрофритюрница, слайсер, блендер-гомогенизатор, термомикс, куттер настольный "Robot-coupe R 2", настольный бликсер Robot Coupe Vlixer 2, дегидратор, блендеры профессиональные погружные KitchenAid, копильный пистолет. [фото](#)

Так же в 2020 году для проведения практических занятий и учебной практики в колледже оборудована «Учебная мастерская-столовая», имеющая в соответствии СанПин полное цеховое деление, оснащенная необходимым производственным оборудованием, инструментами, инвентарем.