

Глава 1. Контингент обучающихся в учреждении образования

По состоянию на 01.09.2024г. в учреждении образования обучается всего 739 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 535 обучающихся по 15 квалификациям,
по образовательным программам ССО 204 обучающихся
по 5 специальностям.

Глава 2. Базовые организации учреждения образования

Название организации, реквизиты заключенного договора
о взаимодействии:

1. ОАО «Слуцкий хлебозавод» -договор №2 от 01.09.2023
2. ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»- договор
№2 от 15.10.2019;
3. КТПУП «Универмаг «Слуцк» - договор №3 от 25.09.2023
4. ОАО «Крановый завод» - договор №1 от 21.06.2021
5. ООО «Вояж-Макс» - договор №1 от 18.08.2023
6. ОАО «Савушкин продукт» -договор №1 от 01.06.2024

Глава 3. Информация о центре компетенций современных технологий
в сфере общественного питания

На основании приказа управления образования Минского областного исполнительного комитета от 18 июня 2009 года №321
на базе «Школы кулинарного мастерства» создано обособленное подразделение производственного обучения по специальности «Общественное питание».

 В соответствии с приказом управления образования Минского областного исполнительного комитета от 26 августа 2011 года №319 организован ресурсный центр производственного обучения (далее – ресурсный центр) по специальности «Общественное питание».

 В соответствии с положением о порядке создания
и функционирования центра компетенций, утвержденным постановлением Совета министров Республики Беларусь от 31.08.2022 №572, письмом от 16.09.2022 №03-02-14/9330/дс «О переименовании ресурсных центров» ресурсный центр переименовании в центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания Количество обучающихся в ресурсном центре 850 человек.

Информация о проделанной работе
в центре компетенций современных технологий в сфере общественного питания
учреждения образования «Слуцкий государственный колледж»

в 2023/2024 учебного года

1. В рамках профориентационной работы организуются и проводятся презентации центра компетенций в сфере общественного питания
с целью пропаганды профессии и учреждения образования. Ежемесячно проводятся дни открытых дверей (28 мероприятий), в рамках которых учащиеся школ города Слуцка и Слуцкого района знакомятся с миром профессий. Для популяризации центра компетенций ведется страничка в Instagram;
2. С 5 по 7 декабря 2023 г. на базе центра компетенций учреждения образования «Слуцкий государственный колледж» проходила часть стажировки по теме «Организация и содержание опережающего обучения в области общественного питания», в которой принимали участие 13 педагогических работников из Российской Федерации, среди которых директора, заведующие структурными подразделениями, преподаватели, мастера производственного обучения из 5 образовательных учреждений среднего профессионального образования и специальной общеобразовательной школы-интерната.
3. В ноябре месяце состоялся проект «Учащийся на неделю». Особенности современного хлебопечения, приготовление сладких блюд и десертов узнали участники проекта на базе центра компетенций современных технологий в сфере общественного питания. Под руководством мастеров производственного обучения и вместе с учащимися учебной группы № 722-ОП, учебной группы № 322 школьники испекли хлебобулочные кондитерские изделия, приготовили сладкие блюда и десерты.
4. С целью популяризации образовательной деятельности учреждения образования «Слуцкий государственный коллеж», его специальностей, а также консультирования абитуриентов по выбору будущей профессии 8 января 2024 года был реализован проект профессиональная-проба «Учащийся на день» под общим девизом «Приходи к нам за эмоциями и выбирай свое будущее!». Заведующим центром компетенций Борисовцом А.А. был проведен для учащихся школ мастер-класс по изготовлению жаренного мороженого.
5. В рамках международного сотрудничества в соответствии с договором о сетевой форме взаимодействия с УО «Республиканский институт профессионального образования» с 23 января по 25 января 2024 года на базе УО «Слуцкий государственный колледж» реализована часть образовательной программы стажировки руководящего работника (специалиста) по тематике «Организация и содержание опережающего обучения в области общественного питания» для 13 педагогов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Колледж «Подмосковье», государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Колледж «Коломна», государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Техникум строительства, дизайна и технологий», государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Котласский педагогический колледж имени А.М.Меркушева», государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Плесецкий торгово-промышленный техникум», государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Архангельский торгово-экономический колледж», государственного автономного профессионального образовательного учреждения Архангельской области «Устьянский индустриальный техникум», областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Боровичский техникум общественного питания  и строительства». В ходе стажировки педагоги ознакомились с материально-технической базой колледжа.
В центре компетенций современных технологий в сфере общественного питания педагоги учреждений Российской Федерации совместно с педагогами колледжа изучали особенности технологии приготовления национальной белорусской кухни на аппаратах «Rational» и выпечки мучных хлебобулочных кондитерских изделий при помощи автоматической системы Self Cooking Control.
6. 22 – 27 февраля 2024 года на базе центра компетенций современных технологий в сфере общественного питания состоялась итоговая аттестация по специальности «Общественное питание», квалификации «Повар 5-го разряда». Итоговая аттестация проводилась в форме государственного экзамена по специальности, который состоял из теоретического и практического этапов. В ходе практического этапа государственного экзамена учащиеся продемонстрировали уверенные умения и навыки при приготовлении блюд.
7. В рамках единого дня открытых дверей 23 марта 2024 года прошли встречи с учениками выпускных классов., для них на базе центра компетенций педагогами и учащимися учебной группы №722-ОП были организованы мастер-классы: «Готовьте с нами, готовьте лучше нас!», «Приготовление жареного мороженого».
8. В рамках международного сотрудничества в соответствии с договором о сетевой форме взаимодействия с УО «Республиканский институт профессионального образования» с 16 апреля по 18 апреля 2024 года на базе УО «Слуцкий государственный колледж» реализована часть образовательной программы стажировки руководящего работника (специалиста) по тематике «Организация и содержание опережающего обучения в области общественного питания» для 14 педагогов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Дмитровский колледж», государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Воскресенский колледж», государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Магнитогорский технологический колледж имени В.П.Омельченко», государственного бюджетного образовательного учреждения профессиональной образовательной организации «Златоустовский техникум технологий и экономики», государственного автономного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организации «Колледж сервиса и туризма».
9. 27 апреля 2024 года состоялось родительское собрание для законных представителей учащихся выпускных классов. Познакомиться с учреждением образования, где планируют учиться дети, пришли более 80 человек. Родителей познакомили с условиями приема в колледж, организацией образовательного процесса и трудоустройства выпускников. Во время экскурсии по колледжу участники мероприятия посетили лабораторию центра компетенций современных технологий в сфере общественного питания, пообщались с учащимися учебной группы №722-ОП во время проведения занятий учебной практики «По кулинарной обработке продовольственного сырья».
10. 17 мая 2024 года на базе центра компетенций современных технологий в сфере общественного питания прошел третий этап областного конкурса профессионального мастерства «Лучший повар детского питания» в котором приняли участие 25 поваров учреждений образования Минской области.
11. Корректируется содержание практического раздела учебно-методического комплекса по учебному предмету «Производственное обучение» центра компетенций в соответствии с календарно-тематическими планами учреждений образования, направленных в ЦК.

|  |
| --- |
| Глава 4. Информация о реализации в центре компетенций современных технологий в сфере общественного питания образовательных программ основного образования |
| Профессии рабочих (служащих) профессионально-технического образования (ПТО) | специальности 3-91 01 51 «Общественное питание» квалификация 3-91 01 51-57«Повар»; специальность 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» квалификация 4-02-0721-09-09 «Повар»; специальность 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» квалификация 4-02-0721-09-07 «Повар детского питания» 4 разряда |
| Специальности и квалификации специалистов (рабочих) среднего специального образования (ССО) (бюджет/внебюджет) | Специальность 4-03-0721-03 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-03-0721-03-02 Повар 5-го разряда |
| Специальности и квалификации специалистов (рабочих) среднего специального образования (ССО) (бюджет/внебюджет) | Специальность 5-04-0721-07 Производство продукции и организация общественного питанияКвалификация Техник-технолог |
| Специальность 5-04-0721-08 Производство продукции и организация общественного питания (педагогическая деятельность)Квалификация Техник-технолог. Мастер производственного обучения |
| Глава 5. Информация о реализации в центре компетенций современных технологий в сфере общественного питания образовательных программ дополнительного образования взрослых (внебюджет) |
| Профессии рабочих (служащих), по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)  | Учебная программа профессиональной подготовки рабочих:Квалификация 5120-003 «Повар»Уровень квалификации 3 разрядСрок обучения 3 месяцаКвалификация 5131-001 «ОфициантУровень квалификации 3 разрядСрок обучения 2 месяцаКвалификация 5132-002 «Буфетчик»Уровень квалификации 3 разрядСрок обучения 1,5 месяцаКвалификация 7512-013 «Кондитер»Уровень квалификации 3 разрядСрок обучения 2 месяцаУчебная программа повышения квалификации рабочих:Квалификация 5120-003 «Повар»Уровень квалификации 4 разрядСрок обучения 1,5 месяцаКвалификация 5131-001 «Официант»Уровень квалификации 4 разрядСрок обучения 1месяцКвалификация 5132-002 «Буфетчик»Уровень квалификации 4 разрядСрок обучения 1 месяцУчебная программа переподготовки рабочих:Квалификация 5120-003 «Повар»Уровень квалификации 3 разрядСрок обучения 1,8 месяцаКвалификация 5131-001 «Официант»Уровень квалификации 3 разрядСрок обучения 1,2 месяца |
| Специальности уровня ССО, по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)  | - |

Глава 6. Учреждения образования и организации, обучающиеся которых проходят обучение в центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиеучреждения образования, организации | Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы |
| УО «Борисовский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар; |
| Специальность 5-04-0721-07 Производство продукции и организация общественного питанияКвалификация Техник-технолог |
| Специальность 5-04-0721-08 Производство продукции и организация общественного питания (педагогическая деятельность)Квалификация Техник-технолог. Мастер производственного обучения |
| УО «Смолевичский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| ГУО «Клецкий сельскохозяйственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Копыльский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Узденский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Смиловичский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Молодечненский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Поварспециальность 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» квалификация 4-02-0721-09-07 «Повар детского питания» 4 разряда |
| УО «Любанский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Смиловичский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Слуцкий государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| Специальность 4-03-0721-03 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-03-0721-03-02 Повар 5-го разряда |
| УО «Вилейский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Слуцкий государственный индустриальный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| Учреждение образования «Могилевский государственный технологический колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Жлобинский государственный колледж сферы обслуживания» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Могилевский государственный колледж сферы обслуживания» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |
| УО «Осиповичский государственный колледж» | Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питанииКвалификация 4-02-0721-09-09 Повар |

Глава 7. Материально-техническая база учреждения образования

 7.1. здания, сооружения, земельные участки

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование* | *Название* |
| Аудиторный фонд (учебные кабинеты) | кабинет №26 «А» Специальной технологии. Технологии приготовления пищи. Микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии общественного питания. Калькуляции и учета. Стандартизации и контроля качества продукции общественного питания. Технологии коктейлей и напитков |
| кабинет №3 «А» Товароведения. Товароведения пищевых продуктов. Бухгалтерского учета. Торговых вычислений. Торгового оборудования. Организации и технологии продаж. Экономики организации и предпринимательской деятельности |
| кабинет №6М Оборудования объектов общественного питания |
| Мастерские, лаборатории, полигоны и т.д. | 1. Лаборатория №20 «А» Центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания. Технологии приготовления пищи. Организации производства и обслуживания в объектах питания. Организации работы буфетов |
| 2. Лаборатория №2 «М» Центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания. Технологии приготовления пищи. Технологии блюд диетического (лечебного) и лечебно-профилактического питания. Технологии продукции кухонь народов мира |
| 3. Лаборатория №20 «Б» Приготовления горячих блюд4. Студия «Гурман» |
| Общежитие (на кол.чел.) | Имеется 2 общежития на 435 мест |
| Столовая/кафе (чел.) | Имеется 1 столовая на 120 мест,кафе на 120 мест |
| Библиотека  | 1 |
| Другое(стадион, бассейн, тренажерный зал и. т.д.) | 2 спортивных зала, 1 тренажерный зал, мини футбольное поле, 2 спортивных городка, 3 компьютерных класса, парикмахерская, прачечная, зимний сад, этнографическая мастерская «Скарбница», историко-краеведческий музей, конференц зал, актовый зал |

7.2. перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в центре компетенций современных технологий в сфере общественного питания для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2023г.

|  |
| --- |
| 1. Наименование учебного кабинета, лаборатории, учебно-производственной мастерской

**Лаборатория №20 «А»** Центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания. Технологии приготовления пищи. Организации производства и обслуживания в объектах питания. Организации работы буфетов |
| Наименование учебного оборудования | Кол-во (шт.) | Год приобретения | Формируемыезнания, умения, навыки |
| Слайсер серии Люссо 25 GL  | 1 | 2008 | Используются для быстрой и эффективной нарезки разных гастрономических товаров (колбасы, сыра, хлебобулочных изделий), а также мяса, рыбы и фруктов. |
| Тестомесильная машина 7/SN  | 1 | 2008 | Замес хлебопекарного теста, заключается в смешивании сырья (муки, воды, дрожжей, соли, сахара и других компонентов) в однородную массу, придании этой массе необходимых структурно-механических свойств, насыщении ее воздухом и создания таким образом благоприятных условий для последующих технологических операций. |
| Взбиватель барный ВК2  | 1 | 2009 | Предназначен для приготовления молочных коктейлей с пышной, нежной пеной, алкогольных коктейлей. |
| Кофеварка Gaggia Titanium автомат  | 1 | 2008 | Для приготовления разных видов кофе. Многофункциональный агрегат разработан с температурным программированием. Встроенный счетчик кофе, не сбрасываемый на протяжении всего периода использования. Удобная функция предварительного помола облегчает процесс приготовления кофе, ускоряя его. |
| Мясорубка TS12 промышленная  | 1 | 2008 | Электромеханическое приспособление для измельчения мяса и других видов продуктов. |
| Взбивательная машина ВЕ 5  | 1 | 2008 | Предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. |
| Шкаф шоковой заморозки | 1 | 2014 | Это стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет сохранять структуру продуктов без каких-либо потерь влаги, благодаря чему сохраняется вкус и цвет изделий. |
| Овощерезательная машина с протирочным устройством CL 50  | 1 | 2008 | Для нарезки сырых и вареных овощей на кусочки определенной формы. |
| Куттер (измельчитель) R- 2 Robot Coup  | 1 | 2008 | Для измельчения мяса, овощей, приготовление соусов, перемалывания продуктов, замешивания теста.  |
| Плита электрическая ПЭ-0,72Н  | 1 | 2008 | Предназначены для тепловой обработки изделий в наплитной посуде.  |
| Фритюрница профессиональная profi-line  | 1 | 2008 | Предназначена для жарки мяса, картофеля и рыбы во фритюре. |
| Шкаф жарочный трехсекционный | 1 | 2008 | В жарочных шкафах выполняется жарка, запекание, тушение и пассерование подготовленных полуфабрикатов, а также выпечка мучных изделий. Они незаменимы для приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей, круп и творога. |
| Аппарат блинный «Масленица – 1» | 1 | 2008 | Аппарат блинный «Масленица» предназначен для выпекания порционных блинчиков с различными начинками, как сладкими, так и солеными. |
| Пароконвектомат SCC 61 Rational  | 1 | 2008 | Электрический пароконвектомат **Rational SCC 61** с 6-уровнями, автомойкой, бойлерной системой парообразования и сенсорным экраном.Разработан для обжаривания, приготовления блюд на пару, бланширования, запекания и иных видов тепловой обработки продуктов на крупных предприятиях общественного питания: кафе, ресторанах, столовых, а также в розничной торговле.Заменяет традиционную плиту, конвекционную печь, духовой и жарочный шкаф, пищеварочный котел и фритюрницу. Все полезные свойства продуктов при этом сохраняются.Модель оборудована цветным TFT экраном-сенсором (8,5 дюймов). Корпус и рабочая камера выполнены из качественной полированной нержавейки. Дверца с вентилируемым тройным остеклением и специальным теплоотражающим покрытием, которое исключает нагрев внешней стороны. Оборудован 5скоростнымпрограммируемым вентилятором. Встроенный душ с плавной регулировкой струи и возвратным механизмом облегчает базовую гигиеническую очистку. |
| Пароконвектомат SCC 101 Rational  | 1 | 2008 |
| Кухонный аппарат Vario Cooking Center 112 Rational  | 1 | 2008 | Разработан для обжаривания, приготовления блюд на пару, бланширования, запекания и иных видов тепловой обработки продуктов под давлением и без. |
| Шкаф холодильный SDU1375 | 1 | 2008 | Шкафы холодильные предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания. |
| Рабочий стол с охлаждением  | 1 | 2008 | Основное назначение холодильных столов в хранении и охлаждении продуктов питания в кондитерских и кулинарных цехах, ресторанах, барах, магазинах, на пищевых производствах. Их установка позволяет максимально экономить торговые и производственные площади, а также время, затрачиваемое на приготовление блюд. |
| Морозильная камера «Атлант» ММ-184 | 1 | 2008 | Для низкотемпературного хранения пищевых продуктов. |
| Аппарат для нагрева и охлаждения воды | 1 | 2008 | Данный аппарат (иначе называемый кулер или вододиспенсер) предназначен для нагрева и охлаждения высококачественной бутилированной питьевой воды. • Нагрев и поддержание температуры воды в диапазоне 90-95 0С; • Охлаждение и поддержание температуры воды в диапазоне 5-100С |
| Печь микроволновая | 1 | 2008 | Бытовой электроприбор, предназначенный для быстрого приготовления или быстрого подогрева или приготовления пищи, размораживания продуктов. |
| Весы электронные «Штрих» | 6 | 2008 | Используются для взвешивания как весового, так и штучного товара.  |
| Миксер Robot Coup  | 1 | 2008 | Идеально подходит для взбивания или смешивания разнообразных продуктов. |
| Гриль контактный | 1 | 2014 | Устройство для жарки мяса, рыбы, овощей. Удобство прибора – очевидно: возможность быстро, экономично и вкусно приготовить блюдо. |
| Аппарат для выпечки блинов | 1 | 2014 | Профессиональное тепловое оборудование для приготовления большого количества блинов. |
| Мясорыхлитель | 1 | 2014 | Применяются для обработки порционных кусков мяса перед обжаркой не только для их разрыхления, но и для соединения небольших кусков, что снижает количество отходов. Для этого их накладывают друг на друга с некоторым перекрытием и дважды пропускают через мясорыхлитель, повернув при втором пропускании на 900. |
| Шкаф холодильный |  |  | Для кратковременного хранения пищевых продуктов. |
| Тестораскаточная машина | 1 | 2014 | Предназначена для раскатки теста с последующей формовкой из него различных изделий для кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов. |
| Плита электрическая | 1 | 2014 | Предназначена для тепловой обработки изделий в наплитной посуде.  |
| Тарталетница | 1 | 2014 | Назначение: приготовление сладких и соленых тарталеток разной формы и размера. |
| 1. Наименование учебного кабинета, лаборатории, учебно-производственной мастерской

**Лаборатория №2 «М»** Центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания. Технологии приготовления пищи. Технологии блюд диетического (лечебного) и лечебно-профилактического питания. Технологии продукции кухонь народов мира |
| Стол технический(с полками надстройками, встроенными раковинами) | 16 | 2020 |  |
| Куттер с подогревом | 2 | 2020 | Для измельчения мяса, овощей, приготовление соусов, перемалывания продуктов, замешивания теста. |
| Многофункциональный комбайн Rosost | 2 | 2020 | Гомогенизатор для пищевых продуктов. Технология работы устройства основывается на измельчении пищевых продуктов глубокой заморозки, вращающимся со скорость 2000 оборотов в минуту и обрабатывающим продукт слой за слоем сверху вниз, под давлением 1.2 бара. |
| Овощерезательная машина CL-40 | 1 | 2020 | Для нарезки сырых и вареных овощей на кусочки определенной формы. |
| Пароконвектомат «Rational» mini | 9 | 2020 | Разработан для обжаривания, приготовления блюд на пару, бланширования, запекания и иных видов тепловой обработки продуктов на крупных предприятиях общественного питания: кафе, ресторанах, столовых, а также в розничной торговле. |
| Многофункциональный аппарат Ivario pro-2s | 1 | 2020 | Разработан для обжаривания, приготовления блюд на пару, бланширования, запекания и иных видов тепловой обработки продуктов под давлением и без. |
| Интерактивная панель (моноблок Ritter) | 1 | 2020 | Для проведения презентаций, видеоконференций, совещаний, видеоконференций т тренингов. |
| Стеллаж из нержавеющей стали | 2 | 2020 | - |
| Стол производственный | 8 | 2020 | - |
| Шкаф из нержавеющей стали | 2 | 2020 | - |
| Печь микроволновая(профессиональная) | 1 | 2020 | Бытовой электроприбор, предназначенный для быстрого приготовления или быстрого подогрева или приготовления пищи, размораживания продуктов. |
| Холодильник-морозильник «Атлант» ХМ4619 | 2 | 2020 | Для низкотемпературного хранения пищевых продуктов. |
| Печь ускоренного приготовления | 1 | 2021 | Очень быстрое приготовление, грилирование, поджаривание, размораживание и регенирация широкого ассортимента свежих и замороженных продуктов. |
| Соус-миксер ручной промышленный  | 8 | 2021 | Идеально подходит для взбивания или смешивания разнообразных продуктов. |
| Взбивальная машина промышленная  | 1 | 2021 | Предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания. |
| Шкаф холодильный  | 1 | 2021 | Для кратковременного хранения пищевых продуктов. |
| Мясорубка промышленная  | 1 | 2021 | Электромеханическое приспособление для измельчения мяса и других видов продуктов. |
| Кухонная машина с функцией приготовления на пару  | 2 | 2021 | Кухонный комбайн с функцией индукционного нагрева и приготовления на пару. |
| Машина посудомоечная промышленная  | 1 | 2021 | Для мытья столовой посуды и т.д. |
| Холодильный стол  | 1 | 2021 | Для кратковременного хранения пищевых продуктов. |
| Батч фризер для жаренного мороженного HURAKAN HKN-FIC50 | 1 | 2023 | Фризеры для жареного мороженого Hurakan позволяют легко и просто готовить «жа-реные» роллы вкуснейшего и диковинного десерта. |
| Кухонная машина с функцией приготовления на пару KENWOOD | 3 | 2023 | Кухонный комбайн с функцией индукционного нагрева и приготовления на пару. |

Заведующий центром компетенций А.А.Борисовец