

УТВЕРЖДАЮ

Директор учреждения образования
«Слуцкий государственный колледж»

Б.Б.Блахин
2025

ПАСПОРТ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ

учреждение образования «Слуцкий государственный колледж»

наименование учреждения образования, структурного (обособленного структурного) подразделения учреждения образования

Центр компетенций

современных технологий в сфере общественного питания

направление (профиль) деятельности ресурсного центра

Главное управление по образованию

Минского областного исполнительного комитета

учредитель учреждения образования

Полное наименование учреждения образования, структурного (обособленного структурного) подразделения учреждения образования (далее – учреждение образования)	Учреждение образования «Слуцкий государственный колледж», центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания
Адрес учреждения образования	Минская область, г.Слуцк, ул.Тутаринова, 3
Телефон приемной директора учреждения образования	8-01795-7-52-20
Факс	8-01795-7-52-20
E-mail	sptk@minsk-region.edu.by
Официальный сайт учреждения образования	sptk.by
Фамилия, имя, отчество директора учреждения образования	Блахин Борис Брониславович

Глава 1. Контингент обучающихся в учреждении образования

По состоянию на 01.09.2025г. в учреждении образования обучается всего 828 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 602 обучающихся по 16 квалификациям, по образовательным программам ССО 226 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
7. ОАО «Слуцкий сахарорафинадный комбинат» - договор №1 от 02.12.2024

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 переименован 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 2024/2025 учебного года

1. В рамках профориентационной работы проведены презентации центра компетенций в сфере общественного питания с целью пропаганды профессии и учреждения образования. Ежемесячно проводятся дни открытых дверей (29 мероприятий), в рамках которых учащиеся школ города Слуцка и Слуцкого района знакомятся с миром профессий. Для популяризации центра компетенций ведется страничка в Instagram.

2. На базе центра компетенций современных технологий в сфере общественного питания 20 сентября 2024 года прошел заключительный этап республиканского смотра конкурса профессиональных достижений среди мастеров производственного обучения «МАСТЕР ГОДА – 2024». Мастер-класс (профессия «Повар»).

3. 03 октября 2024 на базе колледжа состоялся круглый стол на тему «Взаимодействие с организациями-заказчиками кадров при организации практико-ориентированной подготовки рабочих и специалистов». В завершении круглого стола была проведена экскурсия, где участники смогли ознакомиться с центром компетенций и условиями проведения производственного обучения.

4. С 06.02.2025 по 13.02.2025 на базе центра компетенций проходила подготовка участника конкурса профессионального мастерства с международным участием по компетенции «Кулинарное искусство» Царик Арсения. На базе учреждения образования «Минский государственный механико-технологический колледж» прошел конкурс профессионального мастерства с международным участием по компетенции «Кулинарное искусство». Царик Арсений стал победителем в номинации «За оригинальную форму и изысканный вкус ravioli», а также диплома II степени в конкурсе.

5. 27.03.2025 проведен День повара и пекаря, приехали учащиеся из ГУО «Боровлянская гимназия», ГУО «Средняя школа № 10 имени С.Ф.Рубанова г. Слуцка», ГУО «Средняя школа № 12 г. Слуцка», ГУО «Повстынская средняя школа», ГУО «Лядненская средняя школа», ГУО «Селищанская средняя школа», ГУО «Октябрьская базовая школа имени В.Витки» в количестве 36 человек.

Учащиеся приняли участие в профессиональной викторине «Профессиональное хлебопечение», посетили кондитерский цех, где ознакомились с технологией выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.

Увлекательно прошла диалоговая площадка в центре компетенций с учащимися 2 курса на тему "Блюда белорусской кухни". Ребята имели возможность не только увидеть оформленные блюда из картофеля, но и приняли участие в профессиональной пробе по их изготовлению, а также имели возможность их продегустировать.

6. В апреле – мае 2025 на базе центра компетенций проходила подготовка 2 –ух участников (победителей областного конкурса профмастерства) Республиканского конкурса профессионального мастерства ProfSkills Belarus 2025 по компетенциям «Хлебопечение» и «Кулинарное искусство». Оборудование центра компетенций современных технологий в сфере общественного питания использовалось на площадке по компетенциям «Кулинарное искусство» и «Кондитерское искусство».

7. На базе центра компетенций в сфере общественного питания колледжа реализуются образовательные программы профессиональной подготовки рабочих (служащих) для учащихся X–XI классов учреждений общего среднего образования г. Слуцка и Слуцкого района по профессиям: «Повар», «Пекарь». В рамках реализации образовательных программ в центре компетенций созданы условия для производственного обучения по специальностям, формирования и совершенствования профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для присвоения квалификаций рабочих.

8. В течении всего учебного года корректируется содержание практического раздела учебно-методического комплекса по учебному предмету «Производственное обучение» центра компетенций в соответствии с календарно-тематическими планами учреждений образования.

9.

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)	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	Специальность 4-03-0721-03 Обслуживание и

специального образования (ССО) (бюджет/внебюджет)	изготовление продукции в общественном питании Квалификация 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 питания Квалификация 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 разряд Срок обучения 3 месяца
	Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 2 месяца
	Квалификация 5132-002 «Буфетчик» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,5 месяца
	Квалификация 7512-013 «Кондитер» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 2 месяца
	Учебная программа повышения квалификации рабочих: Квалификация 5120-003 «Повар» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1,5 месяца

	<p>Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1 месяц</p> <p>Квалификация 5132-002 «Буфетчик» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1 месяц</p> <p>Учебная программа переподготовки рабочих:</p> <p>Квалификация 5120-003 «Повар» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,8 месяца</p> <p>Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,2 месяца</p>
<p>Специальности уровня ССО, по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)</p>	-

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

Наименование учреждения образования, организации	Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы
УО «Борисовский государственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар;</p> <p>Специальность 5-04-0721-07 Производство продукции и организация общественного питания Квалификация Техник-технолог</p>

	<p>Специальность 5-04-0721-08 Производство продукции и организация общественного питания (педагогическая деятельность) Квалификация Техник-технолог. Мастер производственного обучения</p>
УО «Смолевичский государственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар</p>
ГУО «Клецкий сельскохозяйственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар</p>
УО «Копыльский государственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар</p>
УО «Узденский государственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар</p>
УО «Смиловичский государственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар</p>
УО «Молодечненский государственный колледж»	<p>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</p>
УО «Любанский государственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар</p>
УО «Смиловичский государственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар</p>
УО «Слуцкий государственный колледж»	<p>Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании</p>

	Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар
	Специальность 4-03-0721-03 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-03-0721-03-02 Повар 5- го разряда
УО «Вилейский государственный колледж»	Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар
УО «Слуцкий государственный индустриальный колледж»	Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар
Учреждение образования «Могилевский государственный технологический колледж»	Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар
УО «Жлобинский государственный колледж сферы обслуживания»	Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар Квалификация: 4-02-0721-09-07 «Повар детского питания» 4 разряда
УО «Могилевский государственный колледж сферы обслуживания»	Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар
УО «Осиповичский государственный колледж»	Специальность 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар

Глава 7. Материально-техническая база учреждения образования

7.1. здания, сооружения, земельные участки

<i>Наименование</i>	<i>Название</i>
Аудиторный фонд (учебные кабинеты)	кабинет №26 «А» Специальной технологии. Технологии приготовления пищи. Калькуляции и учета. Стандартизации и контроля качества продукции общественного

	<p>питания. Технологии коктейлей и напитков</p> <p>Товароведения продовольственных, непродовольственных товаров. Товароведения пищевых продуктов. Бухгалтерского учета. Торговых вычислений. Торгового оборудования. Организации и технологии продаж. Экономики организации и предпринимательской деятельности</p> <p>кабинет №6М Центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания</p>
Мастерские, лаборатории, полигоны и т.д.	<p>Технологии приготовления пищи. Организации производства и обслуживания в объектах питания. Организации работы буфетов.</p> <p>Центр компетенций современных технологий в сфере общественного питания. Технологии приготовления пищи. Технологии блюд диетического (лечебного) и лечебно-профилактического питания. Технологии продукции кухонь народов мира. Оборудования объектов общественного питания</p>
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 01.09.2025г.

<p>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</p>			
Наименование учебного оборудования	Кол-во (шт.)	Год приобретения	Формируемые знания, 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 BE 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 протирающим 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 нержавеющей стали. Дверца с вентилируемым тройным остеклением и специальным теплоотражающим покрытием, которое исключает нагрев внешней стороны. Оборудован 5-скоростным программируемым вентилятором. Встроенный душ с плавной регулировкой струи и возвратным механизмом облегчает
Пароконвектомат SCC 101 Rational	1	2008	

			базовую гигиеническую очистку.
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 °С; • Охлаждение и поддержание температуры воды в диапазоне 5-10°С
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 90°.
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.
2. 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 скоростью 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 и 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 регенерация 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 фризера для жареного мороженого HURAKAN HKN-FIC50	1	2023	Фризеры для жареного мороженого Hurakan позволяют легко и просто готовить «жаренные» 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