**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](../%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE%202021/%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE%20%D0%9C%D0%A2%D0%91%20%D0%98%D0%9A%D0%A1%D0%A3%20%D0%BD%D0%B0%20%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F%20%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80.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 Blixer 2, дегидратор, блендеры профессиональные погружные KitchenAid, коптильный пистолет. [фото](../%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE%202021/%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE%20%D0%9C%D0%A2%D0%91%20%D0%98%D0%9A%D0%A1%D0%A3%20%D0%BD%D0%B0%20%D1%81%D0%B0%D0%B9%D1%82/%D0%BF%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%20%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D0%BC%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F.jpeg)

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.