

СОГЛАСОВАНО
Начальник главного
управления образования
Гомельского областного
исполнительного комитета
Р.И.Смирнов
« 10 » 2022 г.

УТВЕРЖДЕНО
Директор учреждения образования
«Гомельский государственный
профессионально-технический
колледж кулинарии»
В.В.Шепелевич
« 10 » 2022 г.

УО «Гомельский государственный профессионально-технический
колледж кулинарии»

ПЛАН
РАЗВИТИЯ РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА
по специальностям «Общественное питание»,
«Технология хлебопекарного производства»
учреждения образования «Гомельский государственный
профессионально-технический колледж кулинарии»

246007 г.Гомель, ул.Федюнинского, д.2
<http://ggptk.gomel.by>
ggptkk@post.gomel.by

2022 г.

Содержание плана создания и развития ресурсного центра

Глава 1. Обоснование развития ресурсного центра.

Глава 2. Категории обучающихся в ресурсном центре.

Глава 3. Организационные основы создания ресурсного центра.

Глава 4. Материально-техническое обеспечение ресурсного центра.

Глава 5. Планируемые мероприятия по кадровому, учебно-методическому обеспечению ресурсного центра.

Глава 6. Планируемые результаты деятельности ресурсного центра.

Приложение.

Глава 1. Обоснование создания и развития ресурсного центра

Одним из главных направлений Программы социально-экономического развития Республики Беларусь на 2021-2025 годы является повышение качества образования в системе профессионального образования, направленное на внедрение новых образовательных стандартов, обновление программ подготовки специалистов, создана современной образовательной среды, что невозможно без обновления материально-технической базы учреждений профессионально-технического образования, повышения качества обучения учащихся, их адаптацию к современному производству и закреплению на производстве.

Гомельская область является вторым по численности крупным регионом в Республике Беларусь, в котором действуют более 2000 организаций общественного питания.

Единственным ведущим учреждением образования Гомельской области, в котором осуществляется подготовка специалистов со средним специальным образованием по профилю «Общественное питание», является «Гомельский государственный профессионально-технический колледж кулинарии».

В настоящее время в период жесткой рыночной конкуренции на рынке труда особенно важным становится понимание того, что профессиональные образовательные учреждения должны обеспечить новое качество подготовки рабочих кадров и специалистов, что продиктовано новыми экономическими условиями региона и страны в целом. Актуальность создания ресурсного центра заключается в том, что в регионе назрела необходимость рационального сосредоточения образовательных ресурсов по специальности «Общественное питание» на базе учреждения образования «Гомельский государственный профессионально-технический колледж кулинарии».

Основными задачами ресурсного центра являются:

- выполнение программы социально-экономического развития Гомельской области на период до 2025 года;
- реализация инвестиционных проектов;
- освоение нового оборудования и технологий.

С целью обеспечения потребности в трудовых ресурсах для предприятий области в учреждении образования «Гомельский государственный профессионально-технический колледж кулинарии» осуществляется подготовка по уровню среднего специального и профессионально-технического образования по профилю образования «Общественное питание. Бытовое обслуживание» по специальностям «Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность)», «Общественное питание», «Технология хлебопекарного производства» в дневной и заочной формах получения образования.

Учреждение образования для формирования контрольных цифр приема, обеспечения высокого уровня организации производственного обучения учащихся и осуществления распределения выпускников взаимодействует с базовыми организациями-заказчиками кадров (коммунальное унитарное предприятие «Гомельский городской комбинат школьного питания», открытое акционерное общество Новобелицкая торговая компания «Алеся»), потребность которых составляет 33,2% от общего объема показателей приема и выпуска по

квалификациям «Повар», «Официант», «Кондитер», «Пекарь», «Техник-технолог». Ежегодное распределение молодых специалистов по всем реализуемым специальностям составляет 100%.

В связи с расширением сети объектов общественного питания, увеличения объемов производства в Гомельском регионе ощущается нехватка трудовых ресурсов по специальностям «Общественное питание», «Технология хлебопекарного производства». Поэтому система образования должна реагировать на социально-экономические изменения и предоставлять широкие возможности для различных категорий населения.

На базе планируемого ресурсного центра кроме подготовки молодых специалистов возможно осуществление дополнительного образования взрослых, организация профессиональной подготовки, переподготовки и повышение профессиональной квалификации рабочих для предприятий общественного питания Гомельской области. Вследствие предприятия получают высококвалифицированного рабочего, повысится кадровый потенциал.

1.1. Предмет и направления деятельности ресурсного центра

В связи с внедрением инновационных видов оборудования и изменения технологического процесса на предприятиях региона возникает потребность в высококвалифицированных специалистах и рабочих способных выполнять необходимые операции на современном оборудовании, поэтому возникает необходимость в установке нового современного оборудования на базе учебно-производственных мастерских и лабораторий колледжа. Развитие ресурсного центра по специальностям «Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность)», «Общественное питание», «Технология хлебопекарного производства», что позволит произвести объединение, интеграцию и концентрацию образовательных ресурсов для подготовки современного, квалифицированного специалиста для предприятий общественного питания г. Гомеля и Гомельской области. Благодаря этому будут созданы условия для качественного освоения обучающимися учебных программ производственного обучения, приобретения практических навыков работы на современном оборудовании при освоении образовательных программ профессионально-технического, среднего специального образования и дополнительного образования взрослых (профессиональной подготовка, переподготовка, повышение квалификации рабочих и специалистов в области общественного питания и хлебопекарного производства).

Наличие современного технологического оборудования предоставит возможность обновить образовательные программы и повысить качество образования по компетенциям «Кулинарное искусство», «Хлебопечение». Учащиеся получают не только знания, но и требуемые навыки работы.

1.2. Цели и задачи ресурсного центра

Основными целями и задачами ресурсного центра являются:

1. Создание условий для обеспечения качества выполнения учебных программ по учебному предмету «Производственное обучение» на начальном и основном периодах учащихся колледжа и профильных учреждений образования;

2. Осуществление производственного обучения учащихся в целях углубления и расширения профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для присвоения квалификации рабочего (служащего);

3. Обучение навыкам работы на новой технике (оборудовании), технологий, соответствующим уровню современных требований, с использованием современных технологий, передовых производственных приемов и методов труда;

4. Углубление, расширение и закрепление знаний, полученных учащимися в процессе теоретического обучения, активизируя их деятельность к обучению и повышение интереса к избранной профессии для формирования конкурентоспособности будущего рабочего;

5. Создание условий для реализации программ воспитания учащихся, подготовки и проведения конкурсов профессионального мастерства по компетенциям «Кулинарное искусство», «Хлебопечение»;

6. Расширение возможностей учреждения образования при реализации образовательных программ дополнительного образования взрослых, создание условий для прохождения стажировки педагогическими работниками учреждений профессионального образования в регионе;

7. Разработка, апробация и внедрение в образовательный процесс инновационных технологий производственного обучения, научно-методического, программного, тестового обеспечения;

8. Проведение опытно-экспериментальных работ, апробация учебных тренажеров, лабораторного оборудования, средств обучения.

1.3. Планируемые к реализации образовательные программы

В ресурсном центре запланированы к реализации образовательные программы:

1. Профессионально-технического образования по специальностям:

1.1. «Общественное питание» с присвоением квалификаций: «повар», «повар детского питания», «кондитер»;

1.2. «Технология хлебопекарного производства» с присвоением квалификации «пекар».

2. Среднего специального образования по специальностям:

2.1. «Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность)» с присвоением квалификации «техник-технолог»;

2.2. «Общественное питание» с присвоением квалификации «повар» 5-го разряда.

3. Дополнительного образования взрослых по квалификациям: «повар», «кондитер», «пекар», «повар детского питания».

Глава 2. Категории обучающихся в ресурсном центре

Целевой аудиторией ресурсного центра преимущественно будут учащиеся учреждений общего среднего образования и профессиональных учреждений образования Гомельской области, которые сегодня не оснащены в необходимом количестве современными видами оборудования (Гомельский государственный профессиональный лицей речного флота, Калинковичский государственный аграрно-технический профессиональный лицей, Лельчицкий государственный профессиональный лицей, Октябрьский государственный профессиональный лицей, Чечерский государственный профессиональный лицей, Жлобинский государственный профессионально-технический колледж, Мозырский государственный профессиональный лицей геологии, Речицкий государственный профессиональный аграрно-технический лицей, Костюковский государственный аграрно-технический профессиональный лицей).

При реализации образовательных программ дополнительного образования взрослых при взаимодействии с Управлением по труду, занятости и социальной защите населения Гомельского районного исполнительного комитета будет проходить профессиональная подготовка и переподготовка безработных и физических лиц, в том числе для учащихся X(XI) учреждений общего среднего образования в рамках учебного предмета «Трудовое обучение».

В связи с активным внедрением современных видов оборудования в технологический процесс производства на объектах общественного питания г.Гомеля и Гомельской области, возникает необходимость в краткосрочном обучении: переподготовке, повышении квалификации, стажировке преподавателей и мастеров производственного обучения учреждений образования.

Для более эффективного обучения на начальном этапе в колледже имеются учебно-производственная кондитерская мастерская, учебные лаборатории по технологии приготовления пищи, оснащенные конвекционными печами и пароконвектоматами, индукционными плитами, шокофризером, термостатом и другими видами современного оборудования, благодаря которым учащиеся могут изучить принципы работы технологического оборудования, правила их эксплуатации.

Для организации проживания и питания учащихся из других учреждений образования колледж располагает благоустроенным общежитием, столовой.

Глава 3. Организационные основы создания ресурсного центра

В колледже осуществляется подготовка учащихся по двум уровням образования по профилю образования «Общественное питание. Бытовое обслуживание» и «Техника и технологии. Пищевая промышленность» (приложение 2):

1. Уровень профессионально-технического образования (специальность «Общественное питание», квалификация «повар», «повар детского питания», «официант», «кондитер»; специальность «Технология хлебопекарного производства» квалификация «пекарь»), набор на данную специальность осуществляется на базе общего среднего образования;

2. Уровень среднего специального образования (специальность «Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)» с присвоением рабочей профессии «повар», «официант», квалификации специалиста «техник-технолог»).

В период 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 учебные года в колледже велась подготовка по двум уровням образования (приложение 2, 3, 4):

1. Профессионально-техническое по специальности «Общественное питание» с присвоением квалификаций «повар» 3-го разряда, «повар» 4-го разряда, «повар детского питания» 4-го разряда и специальности «Технология хлебопекарного производства» с присвоением квалификации «пекарь» 4-го разряда. Прием за 3 года составил 712 человек, выпуск 691 человек;

2. Среднее специальное по специальности «Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)» с присвоением квалификации «техник-технолог». Прием за 3 года 170 человек, выпуск 143 в дневной форме получения образования и в заочной форме получения образования за 3 года прием 210 человек, выпуск 155.

Колледж располагает достаточной материально-технической базой: 1 учебно-производственная мастерская – площадь 102,5 м², 3 учебные лаборатории – 256,6 м²; 1 учебный корпус, 1 общежитие, 1 столовая находящихся на балансе учреждения образования.

Подготовку специалистов осуществляют квалифицированные рабочие кадры (приложение 5).

Совместно с осуществлением образовательного процесса с целью повышения качества образования педагогические работники принимают участие в разработке научно-методической части образовательного процесса (приложение 5.1).

Глава 4. Материально-техническое обеспечение ресурсного центра

Колледж располагает необходимой материально-технической базой: 15 учебных кабинетов, 4 учебных лаборатории, 1 учебно-производственная мастерская, столовая на 100 посадочных мест, 1 актовый зал на 300 мест в учебном корпусе, библиотека с читальным залом на 45 мест, два закрытых спортивных сооружения: спортивный зал и спортивный комплекс «Атлет», для проживания иногородних учащихся общежитие на 300 мест, а также имеются другие подсобные и вспомогательные помещения для обеспечения образовательного процесса.

Учебно-производственная мастерская, учебные лаборатории оснащены наглядными пособиями и техническими средствами обучения, материалами, инвентарем и инструментами, укомплектованы необходимым технологическим оборудованием (холодильные шкафы, шокофризер, электрические и индукционные плиты, аппарат низкотемпературного приготовления блюд, конвекционные печи и пароконвектоматы, вакуумный упаковщик для технологии Sous vide, расстоечные шкафы, тестомесы, миксеры планетарные, блендеры, гриль на лавовых камнях и другие виды различного малогабаритного оборудования), вместе с тем нескольких единиц оборудования имеют 100% амортизационный износ (приложение 6).

4.1. Анализ современных технологий и оборудования

При изучении рынка современных технологий рассматривались отечественные и зарубежные производители. Необходимо отметить, что в оснащении некоторых видов оборудования предпочтение отдается отечественному производителю, а именно теплового и торгово-раздаточного оборудования (электроплиты, электросковороды, шкафы жарочные, витрины, прилавки, линии раздачи), холодильного оборудования (холодильные витрины, низко - и среднетемпературные холодильные шкафы, охлаждаемые прилавки).

Однако, значительная часть оборудования, отличающееся новейшими технологиями и обладающее рядом преимуществ, отдается иностранным производителям: Италия, Германия, Южная Корея (пароконвектоматы, расстоечные шкафы, миксеры и другие специализированные виды технологического оборудования).

При изучении рынка современных технологий большое внимание вызывает оборудование зарекомендованных на рынке фирм RATIONAL (Германия), MIWE (Германия), KitchenAid (США), Bear Varimixer (Дания), UNOX (Италия), TECNOEKA (Италия), SIGMA (Италия), Lainox (Италия), Carboma (Россия), POLAIR (Россия), CAS Corporation (Южная Корея), CONVITO (Китай), отвечающие высокой технологичностью, многофункциональностью и компактностью.

Рынок технологического оборудования для общепита в Республике представлен рядом заводов: ОАО «Гомельторгмаш», ЗАО «Завод Атлант», унитарное предприятие «Гефест-техника», ОДО «СЕРВИСПИЩЕТОРГ». Надо отметить, что последнее является крупнейшим с наиболее полным спектром профессионального кухонного, холодильного, хлебопекарного оборудования и инвентаря, некоторые виды оборудования используются в образовательном процессе колледжа, в том числе для подготовки и в период проведения республиканских этапов конкурса профессионального мастерства.

4.2. Перспективный план оснащения/дооснащения ресурсного центра средствами обучения и учебно-производственным оборудованием.

В соответствии с Государственной программой «Образование и молодежная политика» на 2021-2025 годы, Программы социально-экономического развития Республики Беларусь на 2021-2025 годы, в связи с нарастающими темпами роста промышленности в регионе, направлена на решение задачи по созданию условий для подготовки конкурентоспособных рабочих и специалистов, возрастает необходимость в подготовке, переподготовке специалистов в наискратчайшие сроки, в связи с данными обстоятельствами организация ресурсного центра в Гомельском регионе не может растягиваться на длительный срок, основные этапы закупки оборудования для организации ресурсного центра по профилю общественного питания запланированы на период до 2022-2023 года с последующим ежегодным укреплением материально-технической базы исходя из требований в подготовке специалистов (приложение 7).

Перечень необходимого оборудования для организации ресурсного центра разрабатывался исходя из требований нормативной документации, учебных планов, учебных программ, проводились консультативные встречи с представителями предприятий города и района по вопросам уже имеющегося оборудования и планах модернизации, организовывались рабочие поездки в городах Брест, Витебск, Гродно, Слуцк на уже функционирующие ресурсные центры по данному направлению.

Данное оборудование позволит осуществлять подготовку специалистов высокого уровня, способного выполнять свои профессиональные обязанности на самом современном и инновационном оборудовании, что позволит осуществлять подготовку учащихся для участия в международных соревнованиях с перспективой показать высокий уровень подготовки участников и образования в целом (приложение 8).

Запланирован ремонт помещений учебных лабораторий №1, 2 для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий на сумму 260000 бел. руб., в том числе:

- отделочные работы на сумму 130000 бел.руб.;
- замена системы вентиляции на сумму 50000 бел.руб.;
- капитальный ремонт электроснабжения с учетом проектно-сметной документации, экспертизы и строительно-монтажных работ на сумму 80000 бел.руб.

Глава 5. Планируемые мероприятия по кадровому, научно-методическому обеспечению ресурсного центра

Деятельность ресурсного центра колледжа обеспечивают следующие педагогические работники:

- заведующий ресурсным центром -1;
- преподаватели, работающие в учреждении образования на постоянной основе, по профилю ресурсного центра - 11;
- мастера производственного обучения, работающие по профилю ресурсного центра – 17.

Педагогические работники колледжа в установленные сроки (не реже 1 раза в 5 лет) проходят обучение (повышение квалификации, стажировку, курсы и др.), участвуют ежегодно в реализации инновационных проектов по реализации проектов в рамках международного сотрудничества по профессиональному обмену в обучении с учреждениями образования с учебными заведениями области Пьемонт Республики Италия и Брянской области Российской Федерации.

Планируются обучение педагогических работников (стажировки, курсы):

№ п/п	Тема	Место прохождения	Количество человек	Год
1	Стажировка по обмену опытом в образовательной деятельности, по развитию профессиональной компетенции «Кулинарное искусство» в области современных кулинарных тенденций с использованием инновационного оборудования по	ГБОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли» г. Брянска	2	2022

№ п/п	Тема	Место прохождения	Количество человек	Год
	критериям стандартов World Skills			
2	Стажировка в ведущих объектах общественного питания по ознакомлению с современными направлениями и технологиями в области кулинарии и ресторанного обслуживания	ГБОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли» г. Брянска	2	2022
3	Стажировка в ведущих объектах общественного питания по ознакомлению с современными направлениями и технологиями в области кулинарии в период VI Всемирной недели Итальянской кухни, в рамках сотрудничества с гостиничного обслуживания Istituto di Istruzione Superiore di Bella "Gae Aulenti" Республики Италия.	Объекты общественного питания Итальянской кухни г. Минск	4	2022
4	Изучение инновационных технологий в приготовлении кулинарных блюд и изделий	ООО «РестКук» р-н «La Salute» г. Гомель	2	2022
5	Изучение передовых технологий в области хлебопечения и кондитерского производства	ООО «Булка» г. Гомель	2	2022

Планируемые мероприятия по научно-методическому обеспечению деятельности ресурсного центра:

1. Обеспечение полной оснащённости образовательного процесса по всем образовательным программам необходимой документацией, учебными, информационными, программными и дидактическими материалами и пособиями;
2. Создание комфортных условий для ведения образовательной деятельности;
3. Стимулирование разработки электронных ресурсов нового поколения;
4. Создание единого научно-методического пространства, обеспечивающего решение приоритетных направлений в вопросах подготовки кадров и специалистов среднего звена сферы общественного питания и хлебопекарного производства Республики Беларусь;
5. Оказание консультативной, методической и организационной помощи профильным образовательным организациям по вопросам подготовки кадров сферы общественного питания и хлебопекарного производства;
6. Организация обучения профессиональному мастерству и тренировочных занятий по профессиональным компетенциям по стандартам «Worldskills».

Глава 6. Планируемые результаты деятельности ресурсного центра

Развитие ресурсного центра в перспективе позволит выйти на новый уровень выполнения количественного и качественного показателей по подготовке рабочих (специалистов) для отрасли общественного питания и хлебопекарного производства реализуя следующие этапы:

1. Комплектование ресурсного центра необходимым современным технологическим учебным оборудованием;
2. Стажировка, повышение квалификации педагогических работников других учреждений образования;

3. Развитие взаимодействия с учреждениями образования Гомельской области;

4. Увеличение контингента учащихся по специальностям «Общественное питание» и «Технология хлебопекарного производства», квалификациям «повар», «повар детского питания», «кондитер», «пекарь»;

5. Организация профессиональной подготовки, переподготовки, повышения квалификации взрослого населения для объектов общественного питания города Гомеля и Гомельской области (по специальностям «Общественное питание» и «Технология хлебопекарного производства», по квалификациям «повар», «повар детского питания», «кондитер», «пекарь»);

6. Обновление материально-технической базы с применением инновационного оборудования опережающего производства региона.

Совершенствование структуры и содержания образовательного процесса, создание возможности для получения компетенций, ориентированных на потребность рынка труда позволят установить соответствие между структурой и качеством образования и потребностью рынка труда; результаты обучения будут соответствовать требованиям, предъявляемым нанимателями и квалификации.

Создание условий, обеспечивающих профессиональное развитие, позволит достичь ЦУР (цели устойчивого развития), отраженных в Национальной стратегии устойчивого социально-экономического развития Республики Беларусь на период до 2030 года.

Программы развития, реализуемые в регионе

№ п/п	Наименование программы	Кем и когда утверждена, №	Мероприятия, которые определяют инновационное развитие в отрасли	Сроки реализации	Планируемые результаты
1.	Программа социально-экономического развития Республики Беларусь	Указ Президента Республики Беларусь 29.07.2021 № 292	Глава 5. Раздел 5.5. Повышение качества и доступности образования: - усиление практикоориентированности образовательного процесса; - создание современной качественной образовательной среды; - модернизация инфраструктуры учреждений профессионального образования, оснащение их современным оборудованием и обеспечение компьютерными классами; - развитие ресурсных центров по новым профессиональным компетенциям, в том числе с организацией обучения профессиональному мастерству по стандартам «Worldskills». Ежегодная модернизация и оснащение современными средствами обучения планируются не менее чем в 5 ресурсных центрах.	2021-2025	Обеспечение высокого уровня знаний, навыков и компетенций, отвечающих потребностям экономики
2.	Государственная программа «Образование и молодежная политика»	Постановление Совета Министров Республики Беларусь 29.01.2021 №57	Глава 9 Подпрограмма 4 - укрепление материально-технической базы УПТО и УССО, диверсификация и обновление содержания образовательных программ в соответствии с потребностями экономики; - повышение качества подготовки кадров с профессионально-техническим и средним специальным образованием; - обновление содержания образовательных программ; - оснащение УПТО и УССО в соответствии с тенденциями развития техники и технологий.	2021-2025	Подготовка, переподготовка кадров для работы с современным оборудованием
3.	Государственная программа «Рынок труда и содействие занятости»	Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 30.12.2020 №777	- обновления требований к компетенциям и квалификациям работников; - развитие профессиональной мобильности на основе повышения квалификации, обучения и переобучения.	2021-2025	Повышение качества предоставления услуг в области содействия занятости населения
4.	Национальная стратегия устойчивого социально-экономического развития Республики Беларусь на период до 2030 года	Одобрено Протокол заседания Президиума Совета Министров Республики Беларусь от 02.05.2017 №10	- обучение по вопросам устойчивого образа жизни, прав человека; - бережное отношение к природным ресурсам; - увеличение числа квалифицированных специалистов; - обучение культуре безопасной жизнедеятельности; - повышение занятости трудоспособного населения путем организации обучающих курсов.	2018-2030	Повышение качества человеческого потенциала с учетом индивидуальных особенностей каждого человека, воспитание всесторонне развитой личности, восприимчивой к инновациям. Создание условий, обеспечивающих профессиональное развитие, с целью получения достойного уровня доходов

**Структура подготавливаемых кадров в учреждении образования
по профилю деятельности ресурсного центра**

№ п/п	Код, наименование специальности	Код, наименование направления специальности / специализации	Наименование присваиваемой квалификации	Наименование рабочей (их) профессии (ий), получаемой (ых) выпускниками в рамках присваиваемой квалификации	Срок получения образования
Уровень ПТО					
1	3 -91 01 51 Общественное питание	3 -91 01 51-57	Повар	Повар 3-го разряда	1г.
2		3 -91 01 51-57 3 -91 01 51-56	Повар, Официант	Повар 4-го разряда, Официант 3-го разряда	1г. 6 мес.
3		3 -91 01 51-57 3 -91 01 51-58	Повар, Повар детского питания	Повар 4-го разряда, Повар детского питания 4-го разряда	1г. 6 мес.
4		3 -91 01 51-54	Кондитер, Пекарь	Кондитер 4-го разряда, Пекарь 4-го разряда	1г. 6 мес.
Уровень ССО					
1	2- 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)	2- 91 01 01-01 Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность); 2- 91 01 01-01 31 Технология продукции национальной и мировой кухни	Техник-технолог	Повар 4-5-го разряда, Официант 4-го разряда	1г. 9 мес.

**Контингент учащихся, обучающихся в учреждении образования, по специальностям в соответствии с профилем
ресурсного центра**

Код и наименование специальности (направления специальности / специализации)	Прием, (чел.)						Выпуск по годам, (чел.)					
	2018/ 2019 учебный год		2019/ 2020 учебный год		2020/ 2021 учебный год		2018/ 2019 учебный год		2019/ 2020 учебный год		2020/ 2021 учебный год	
	за счет бюджетных средств	на платной основе										
Уровень ПТО												
3 -91 01 51 Общественное питание	210	-	196	-	217	-	230	-	221	-	182	-
3-91 01 51 «Общественное питание», 3-49 01 51 «Технология хлебопекарного производства»	30	-	29	-	30	-			29	-	29	-
Всего	240	-	225	-	247	-	230	-	250	-	211	-
Уровень ССО												
2- 91 01 01-01 Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность); 2- 91 01 01-01 31 Технология продукции национальной и мировой кухни	55	-	55	-	60	-	51	-	49	-	43	-
2- 91 01 01-01 Производство продукции и организация общественного питания (производственная деятельность); 2- 91 01 01-01 31 Технология продукции национальной и мировой кухни (заочная форма получения образования)	-	79	-	80	-	51	-	41	-	56	-	58
Всего	55	79	55	80	60	51	51	41	49	56	43	58
Итого	295	79	280	80	307	51	281	41	299	56	254	58

Сведения о реализации образовательных программ дополнительного образования взрослых

Календарный год	Наименование профессий рабочих (должностей служащих, специальностей), по которым реализовывались образовательные программы дополнительного образования взрослых	Вид образовательной программы дополнительного образования взрослых/количество человек, освоивших образовательную программу				Всего за год подготовлено (чел.)
		Профессиональная подготовка	Курсы повышения квалификации	Обучающие курсы	Профессиональная подготовка (в рамках трудового обучения)	
2019 год	1. «Общественное питание», Повар	36	26			62
	2. «Общественное питание», Кондитер	13	2			15
	3. «Общественное питание», Официант				25	25
	Всего	49	28	-	25	102
2020 год	1. «Общественное питание», Повар	69	9	6		84
	2. «Общественное питание», Официант			9	75	84
	Всего	69	9	15	75	168
2021 год	1. «Общественное питание», Повар	51	23	9		83
	2. «Общественное питание», Кондитер	10	5			15
	«Технология хлебопекарного производства», Пекарь					
	3. «Общественное питание», Официант	10	2	11		23
	Всего	71	30	20	-	121

Сведения о педагогических работниках, обеспечивающих работу ресурсного центра

Всего	Образование		Возрастная группа (лет)						Квалификационная категория				Время работы в данном учебном заведении (лет)		
	высшее	среднее специальное	до 25	до 35	до 45	до 55	до 60	60 и выше	высшая	первая	вторая	без категории	до 5	до 10	свыше 10
	<i>Всего</i>														
30	26	16		3	4	6	3	2	10	15	12	5	5	5	30
	в том числе:														
	а) заведующий ресурсным центром														
1		1	1										1		
	б) преподаватели, работающие в учреждении образования на постоянной основе по профилю ресурсного центра														
11	11			1	4	6			7	2	2				11
	в) преподаватели – совместители, работающие в учреждении образования по профилю ресурсного центра														
1	3				1	2			2	1					3
	г) мастера производственного обучения, работающие в учреждении образования по профилю ресурсного центра														
17	4	13	3	3	3	6		2	1	8	4	4	4	2	11

**Участие педагогических работников
в разработке научно-методического обеспечения по профилю ресурсного центра**

№ п/п	Наименование и код специальности, квалификации	Количество педагогических работников, участвовавших в разработке						
		образовательных стандартов	типовых учебных планов	типовых учебных программ	учебных изданий (учебников и учебных пособий)	методических рекомендаций, инструкционно-технологических карт и др.	учебных планов и учебных программ для РЦ	электронных средств обучения
1	Специальность 3-91 01 51 «Общественное питание», квалификации 3-91 01 51-57 «Повар», 3-91 01 51-58 «Повар детского питания», 3-91 01 51-54 «Кондитер»;		1	5	2	2	2	3
2	Специальность 3-49 01 51 «Технология хлебопекарного производства», квалификация 3-49 01 51-54 «Пекарь»			1			1	
3	Специальность 2-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)», квалификация специалиста: «Техник-технолог» квалификации по профессии: «Повар», «Официант»	1	1	2	3	1		1

**Перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в учреждении образования
для реализации образовательных программ в ресурсном центре**

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
<p>Наименование лаборатории, учебно-производственной мастерской, кабинета: <i>Учебные лаборатории для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий,</i> <i>Учебная лаборатория по компетенции «Кулинарное искусство»,</i> <i>Учебно-производственная мастерская кондитерского и хлебопекарного производства</i></p>						
1.	Аппарат упаковочный вакуумный Indokor IVP-260/PD	Indokor, Южная Корея	2017	2018	1	Выполнение упаковки в вакуум различных продуктов питания, в том числе полуфабрикатов
2.	Гриль электрический Roller Gril 140	Roller Grill, Франция	2004	2004	1	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд без применения масла, на лавовых камнях, имитируя процесс приготовления на углях
3.	Кипятильник электрический КНЭ-50/100	Дебис, Россия	2005	2008	1	Выполнение вспомогательного процесса - приготовление кипятка посредством непрерывного действия
5.	Миксер KITCHEN AID 5K45SSEWN Classic	KITCHEN AID, США	2017	2017	1	Выполнение способа механической кулинарной обработки - планетарного смешивания
6.	Блендер Amitek BP1	Amitek, Италия	2017	2018	1	Выполнение способов механической кулинарной обработки – взбивание (измельчение, интенсивное перемешивание)
7.	Блендер Redmond	Redmond, Китай	2019	2019	1	
8.	Блендер BOSCH VSM66155	Bosch, Китай	2018	2018	1	
9.	Блендер BRAUN JB3060	BRAUN, Чехия	2017	2017	1	
10.	Блендер JAU BL -1500	JAU, КНР	2016	2017	1	
11.	Блендер VES-950	VES, Китай	2011	2011	1	
12.	Блинница «Масленица» БА-1/2,5	ATESY, Россия	2008	2008	1	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарка блинной оболочки
13.	Пароконвектомат АПК-0.85	РУП «Гомельторгмаш»	2013	2013	1	Выполнение тепловой кулинарной обработки

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
		Беларусь				пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару
14.	Пароконвектомат Distform Mychef Cook	Distform, Испания	2020	2020	1	
15.	Пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF 411 D AL UD	TECNOEKA, Италия	2018	2019	1	
16.	Пароконвектомат UNOX XV 593	Unox, Италия	2018	2018	1	Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару
17.	Печь конвекционная XV 303G	Unox, Италия	2005	2005	1	
18.	Печь конвекционная XVC 304	Unox, Италия	2008	2008	1	
19.	Печь конвекционная электрическая "Интэко" ПН 44 ПАР 2	ENTECO MASTER, Беларусь	2016	2016	1	
20.	Печь конвекционная электрическая "Интэко" МН43 ПАР	ENTECO MASTER, Беларусь	2016	2016	1	
21.	Соковыжималка SIRMAN APOLLO	Sirman, Италия	2018	2018	1	Выполнение вспомогательного процесса - отделение сока цитрусовых
22.	Плита электрическая ПЭМ 4-020 ТУ	РУП «Гомельторгмаш», Беларусь	2017	2017	1	Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным обогревом – варка, жарка, тушение
23.	Плита электрическая ПЭМ 4-010	РУП «Гомельторгмаш», Беларусь	2003	2007	4	
24.	Плита индукционная INDOKOR IN5000S	INDOKOR, Южная Корея	2017	2018	2	
25.	Плита индукционная INDOKOR IN7000D 2-х конфорочная	INDOKOR, Южная Корея	2018	2018	1	
26.	Термостат SIRMAN SOFTCOOKER W1-FOOD	SIRMAN, Италия	2018	2018	1	Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов – низкотемпературной варки продуктов в вакуумной упаковке по технологии Sous Vide.
28.	Весы РП 100 Ш 13-М1	Весовой завод, г.Иглино, Россия	1994	1994	1	Выполнение вспомогательного процесса - взвешивание
29.	Миксер планетарный Plutone 10,10л.	Sirman, Италия	2014	2018	1	Выполнение способов механической обработки

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
30.	Миксер (HLB-7)	Convito, Италия	2018	2018	1	продуктов - взбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов, бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью), песочного (для отсадочного печенья), блинного, заварного теста, а также для приготовления пюре, майонезов, различных соусов и т.д.
31.	Миксер планетарный BEAR VALIMIXER NTDDI 5л.	VALIMIXER, Дания	2017	2018	1	
32.	Мукопрсеиватель "Каскад"	ATESY, Россия	2008	2008	1	Выполнение вспомогательных процессов - рыхления, насыщения муки кислородом и очищения смеси от мусора и металлических частиц.
33.	Стол холодильный EQTA мод. TM2G	EQTA, Россия	2018	2018	1	Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков, для раскатки теста и обработки продуктов питания в приготовления блюд
34.	Тестомес PIZZA GROUP IR22 VS	Pizza Group, Италия	2017	2018	1	Выполнение механической обработки продуктов - интенсивный замес различных видов теста - слоеного, заварного, дрожжевого, пресного теста
35.	Тестомес ТММ-140	ОДО «СЕРВИСПИЩЕ ТОРГ», Беларусь	2005	2005	1	
36.	Тестомесильная машина Kocateq TR17 2V (LR 20 2V)	Kocateq, Южная Корея	2017	2018	1	Выполнение механической обработки продуктов – замес дрожжевого теста и других видов
37.	Тестораскаточная машина Kocateq OMJ 520 B	Kocateq, Южная Корея	2017	2018	1	Выполнение механической обработки продуктов -формирование равномерного пласта теста заданной толщины
38.	Шкаф пекарский UNOX XB693	Unox, Италия	2017	2018	1	Выполнение способа тепловой кулинарной обработки – выпечка: прогрев тестовой

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
						заготовки в паровоздушной среде пекарной камеры при определенной температуре для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий
39.	Шкаф расстоечный Luxstahl ШР-1864	Luxstahl, Россия	2018	2018	1	Выполнение вспомогательного процесса приготовления - расстойки тестовых заготовок перед выпечкой
40.	Шкаф расстоечный UNOX модель XLT 135	Unox, Италия	2018	2018	1	
41.	Шкаф расстоечный и камера для противней WLBake PF-193	WLBake, Россия	2019	2019	1	
42.	Шкаф холодильный ШХ-0.7 ДС	POLAIR, Россия	2018	2007	1	Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, с целью снижения температуры для кратковременного хранения от 0 до +10 °С пищевых продуктов, полуфабрикатов, кондитерских и молочных изделий, до полуфабрикатов и прохладительных напитков
43.	Шкаф холодильный "700" ШС-0,7-1,5-1-4Х"Случь"	ENTESCO MASTER, Беларусь	2017	2017	1	
44.	Холодильник МХМ-161-02 "Атлант"	ЗАО «Атлант», Беларусь	1998	1998	1	
45.	Холодильник «Атлант» ХМ-4625-101	ЗАО «Атлант», Беларусь	2020	2020	1	
46.	Шкаф холодильный CM105-S POLAIR	POLAIR, Россия	2019	2019	2	
47.	Шкаф холодильный "700" ШС-0.7-1,5-1-4Х "Случь"	ENTESCO MASTER, Беларусь	2017	2017	1	
48.	Морозильник ММ-163-0	ЗАО «Атлант», Беларусь	1997	1997	1	
49.	Шкаф шоковой заморозки Cooleq COQ-5	Cooleq, Китай	2018	2018	1	Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - интенсивное охлаждение до низких температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с
50.	Шкаф шоковой заморозки FAGOR АТМ-031 ЕСО	FAGOR, Испания	2021	2021	1	

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
						целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения
51.	Интерактивная панель TechnoBoard HV-65	TechnoBoard (Китай)	2019	2020	1	Выполнение способа отображения информации со звуковым сопровождением: видео- и аудиофайлов со встроенных накопителей и от внешних USB-устройств, по сетям из Интернета
52.	Интерактивная сенсорная система (панель) its-25-65r	Унитарное предприятие "ИЦТ Горизонт", Беларусь	2021	2021	1	

Дополнительная потребность учреждения образования в средствах обучения и оборудования для реализации образовательных программ в ресурсном центре

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, за 1 ед. (бел. руб.)	Предполагаемый год приобретения	Предполагаемый источник финансирования	Виды работ, выполняемые на оборудовании
Учебные лаборатории для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий, Учебная лаборатория по компетенции «Кулинарное искусство»						
1.	Многофункциональный аппарат Rational iVario 2-XS (Германия)	1	40222,14	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
2.	Многофункциональная сковорода VarioCookingCenter®11 2 (Германия)	1	48000,00	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
3.	Плита Rada ПЭ-7220 серия 700 (2 конфорки) (Россия)	8	980,15	2022	<i>Областной бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, за 1 ед. (бел. руб.)	Предполагаемый год приобретения	Предполагаемый источник финансирования	Виды работ, выполняемые на оборудовании
						населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
4.	Плита индукционная Гриль Мастер Ф4ИП/800 (на подставке) (Россия)	2	3832,33	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
5.	Пароконвектомат RATIONAL iCombi Classic 6-1/1 электро (Германия)	2	27689,72	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
6.	Шкаф шоковой заморозки Lainox AVM031S (Италия)	1	8000,0	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: интенсивное охлаждение до низких температур, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
7.	Шкаф холодильный POLAIR CM105-S (Россия)	1	1877,33	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения и взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, за 1 ед. (бел. руб.)	Предполагаемый год приобретения	Предполагаемый источник финансирования	Виды работ, выполняемые на оборудовании
						профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
8.	Льдогенератор Hendi Kitchen Line 15 (Нидерланды)	1	1241,60	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: приготовления льда для технологических процессов приготовления и подачи блюд, кулинарных и кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
9.	Аппарат PАСOJET II (Швейцария)	1	18000,00	2022	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения и взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий по средствам их охлаждения по технологии «PАСOJET», подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
10.	Кухонная машина Robot Coupe Robot Cook (Франция)	1	7736,62	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения и взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
11.	Планетарный Миксер KitchenAid MINI Artisan 3.3л., 5KSM3311XEER	2	2600,00	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов механической обработки пищевых продуктов: взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, за 1 ед. (бел. руб.)	Предполагаемый год приобретения	Предполагаемый источник финансирования	Виды работ, выполняемые на оборудовании
	(США) Насадки комплект	4				профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
12.	Термомиксер Jau Thermocooker (Китай)	1	1000, 00	2023	Республиканский бюджет	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения, взбивания, смешивания, тушения, жарки кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
13.	Посудомоечная машина MEC S200 (Италия)	1	23653,25	2023	Республиканский бюджет	Совершенствование вспомогательных процессов при организации технологических процессов на производстве: применяется для мытья инвентаря, гастроемкостей, кондитерских листов, не требуется обязательного наличия горячего водоснабжения. Использование посудомоечного оборудования обеспечивает высокую производительность и значительно сокращает трудозатраты, экономит расходование воды и очищающих средств, повышает эффективность трудоемких процессов санитарной обработки посуды, инвентаря, инструментов.
14.	Кофемашинa MEC VITTORIA COMPACT (Италия)	1	5901,69	2023	Республиканский бюджет	Отработка практических навыков приготовления напитков из кофейных зерен в автоматическом режиме, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
15.	Слайсер MEC CED 220S (Италия)	1	1051,83	2023	Республиканский бюджет	Отработка практических навыков применения способов механической обработки пищевых продуктов: нарезка пищевых продуктов из мяса, рыбы, мягких овощей, фруктов, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, за 1 ед. (бел. руб.)	Предполагаемый год приобретения	Предполагаемый источник финансирования	Виды работ, выполняемые на оборудовании
						населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
16.	Поверхность рабочая Rada РП-4/7Н (Россия)	2	843,44	2022	Областной бюджет	Отработка практических навыков применения способов механической и кулинарной обработки пищевых продуктов в составе технологической линии в качестве вспомогательный элемента к рабочей поверхности и дополнительной возможности установки оборудования в пределах рабочей зоны.
17.	Стерилизатор для ножей APACH AUV16 (Италия)	1	1072,80	2023	Республиканский бюджет	Отработка практических навыков эффективной, качественной санитарной обработки кухонного инструментов и ножей ультрафиолетовым облучением.
		28	235529,44			
Учебно-производственная мастерская кондитерского и хлебопекарного производства						
18.	Конвекционная хлебопекарная печь MIWE aego e+, модель AE 10.0604 (Германия)	1	68000,00	2022	Республиканский бюджет	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выпекание кондитерских, хлебобулочных изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
19.	Печь хлебопекарная подовая MIWE Condo CO 3.0608, 3 каменных пода. В комплекте расстойная камера. (Германия)	1	70000,00	2022	Республиканский бюджет	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выпекание кондитерских, хлебобулочных изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
20.	Миниротационная печь Rapemor PM 6040 E 10T + расстойный шкаф (Турция)	1	28500,00	2022	Республиканский бюджет	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выпекание кондитерских, хлебобулочных изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания.

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, за 1 ед. (бел. руб.)	Предполагаемый год приобретения	Предполагаемый источник финансирования	Виды работ, выполняемые на оборудовании
						Использование на учебных, производственных практиках.
21.	Плита Rada ПЭ-7220 серия 700 (2 конфорки) (Россия)	1	980,15	2022	<i>Областной бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
22.	Тестомес спиральный напольный SIGMA SILVER VE 80 (Италия)	1	56000,00	2022	<i>Республи- канский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение замеса теста, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
23.	Тестомес спиральный настольный SIGMA спиральный TAURO 12 (Италия)	1	4500,00	2022	<i>Республи- канский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение замеса теста, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
24.	Миксер планетарный МПЛ-60 (Россия)	1	12200,00	2022	<i>Республи- канский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов механической обработки пищевых продуктов: взбивания кондитерских масс, технологических процессов приготовления кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
25.	Планетарный Миксер	2	1800,00	2022	<i>Республи-</i>	Отработка практических навыков применения способов механической

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, за 1 ед. (бел. руб.)	Предполагаемый год приобретения	Предполагаемый источник финансирования	Виды работ, выполняемые на оборудовании
	KitchenAid MINI Artisan 5 л., 5KSM3311XEER (США)				<i>канский бюджет</i>	обработки пищевых продуктов: взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
26.	Шкаф пекарский холодильный Carboma PRO M560-1-G EN-ННС (Россия)	1	9200,00	2022	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения: расстойка теста с возможностью подготовить изделия к выпечке к строго определённого времени, функция холодной расстойки, функция замедления и остановки ферментации, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
27.	Термомиксер Thermocooker (Китай)	1	1000,00	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения, взбивания, смешивания, тушения, жарки кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
28.	Стол гранитный с полочками под гастроемкости и подносы (Россия)	1	8000,00	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: для приготовления различных десертов, сервировки мороженого, а особенно для производства изделий из шоколада, подготовка участников к конкурсам профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, за 1 ед. (бел. руб.)	Предполагаемый год приобретения	Предполагаемый источник финансирования	Виды работ, выполняемые на оборудовании
29.	Лампа инфракрасная для работы с карамелью и изомальтом ALADIN (Италия)	1	2000,00	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: применяется в кондитерском производстве для работы с художественной карамелью и изомальтом, лампа дает возможность постоянно поддерживать карамель в эластичном состоянии, обеспечивая равномерный её разогрев по всей поверхности, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
30.	Поверхность рабочая Rada PP-4/7H (Россия)	5	843,44	2022	<i>Областной бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов механической и кулинарной обработки пищевых продуктов в составе технологической линии в качестве вспомогательный элемента к рабочей поверхности и дополнительной возможности установки оборудования в пределах рабочей зоны.
		18	263023,59			
Всего		46	498553,03	X	X	X4

Схема помещений ресурсного центра по компетенциям

Учебные лаборатории №1,2
для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и
хлебобулочных изделий

Учебно-производственная мастерская
кондитерского и хлебопекарного производства

Учебный кабинет и учебная лаборатория
по компетенции «Кулинарное искусство»

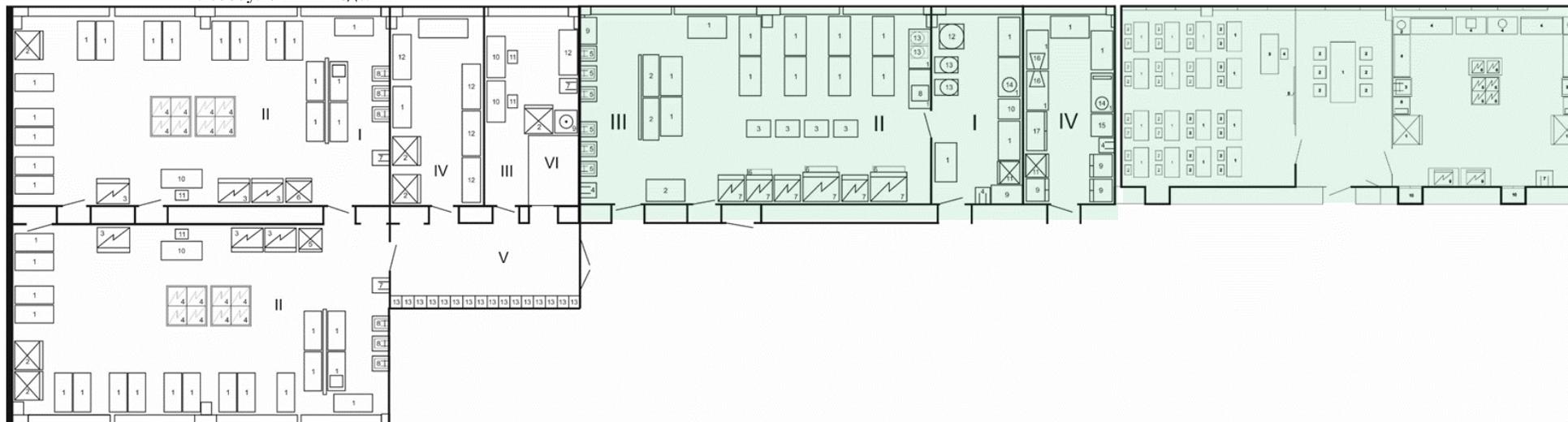


Выполнены ремонтные работы, установлено оборудование

Учебные лаборатории №1,2
для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и
хлебобулочных изделий

Учебно-производственная мастерская
кондитерского и хлебопекарного производства

Учебный кабинет и учебная лаборатория
по компетенции «Кулинарное искусство»



Запланирован ремонт помещений с учетом плана развития и приобретаемого оборудования

Учебные лаборатории №1,2
для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и
хлебобулочных изделий

Учебно-производственная мастерская
кондитерского и хлебопекарного производства

Учебный кабинет и учебная лаборатория
по компетенции «Кулинарное искусство»

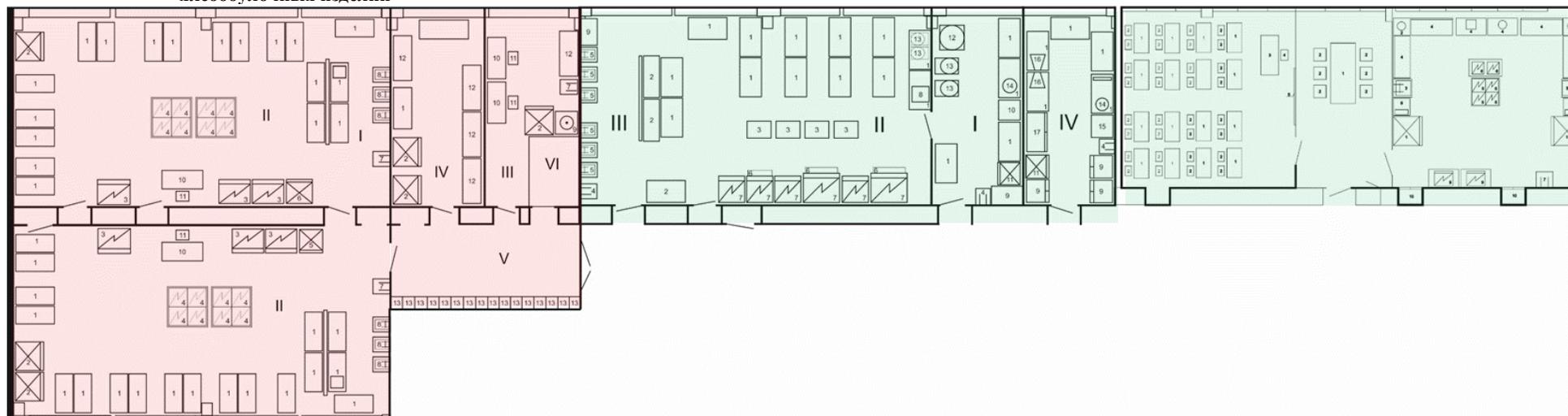
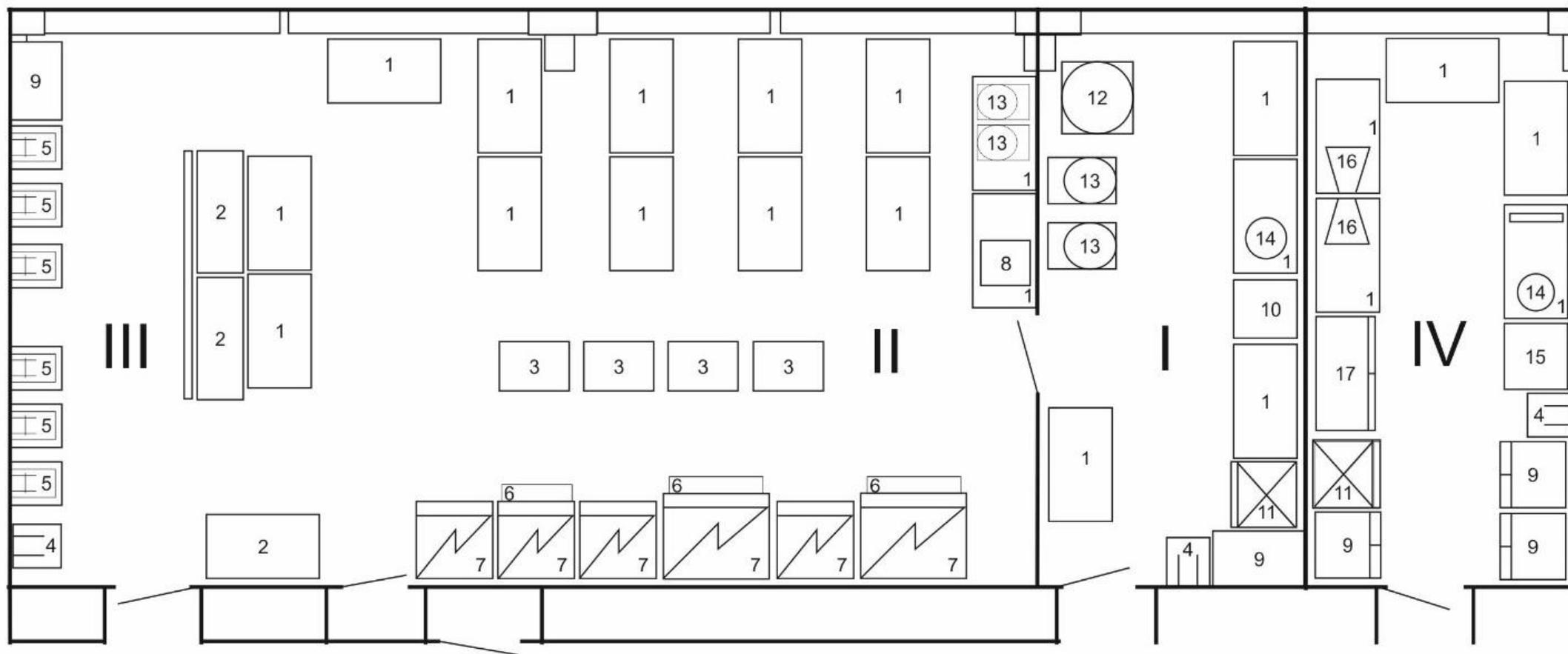


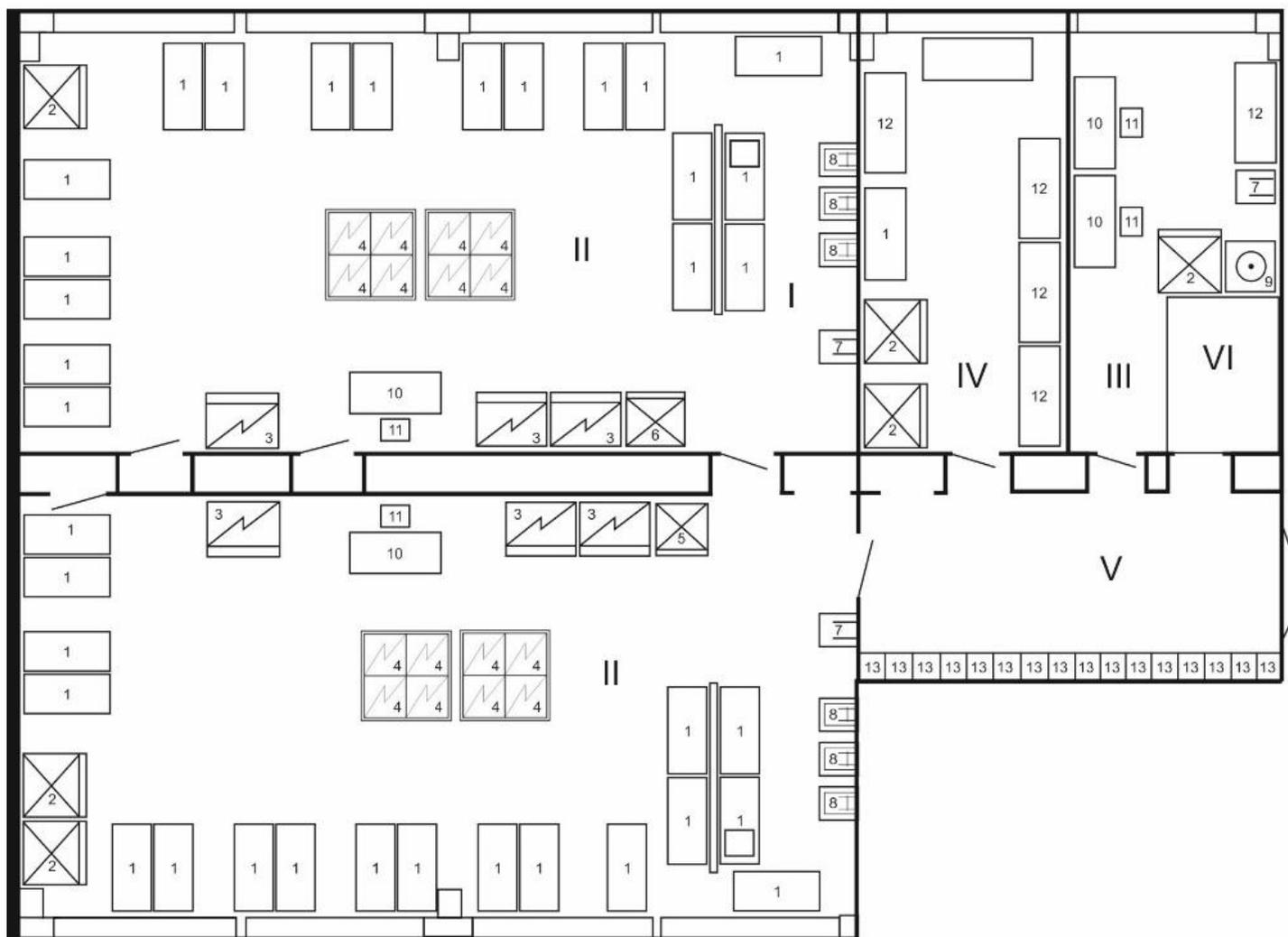
Схема помещений ресурсного центра учебно-производственной мастерской кондитерского и хлебопекарного производства



I. Отделение подготовки сырья к производству и замеса теста; II. Отделение разделки и выпечки; III. Отделение для подготовки яиц, моечная инвентаря; IV. Помещение для отделки изделий.

1. Стол производственный; 2. Стеллаж производственный; 3. Тележка стеллаж передвижная; 4. Раковина для рук; 5. Моечная ванна; 6. Расстоечный шкаф; 7. Пароконвектомат; 8. Индукционная плита; 9. Шкаф для инвентаря; 10. Просеиватель; 11. Шкаф холодильный; 12. Тестомесильная машина; 13. Взбивальная машина; 14. Тестомесильная машина настольная; 15. Стеллаж для инвентаря; 16. Тестораскаточная машина; 17. Стол производственный с холодильной камерой.

Схема помещений ресурсного центра учебных лабораторий для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий

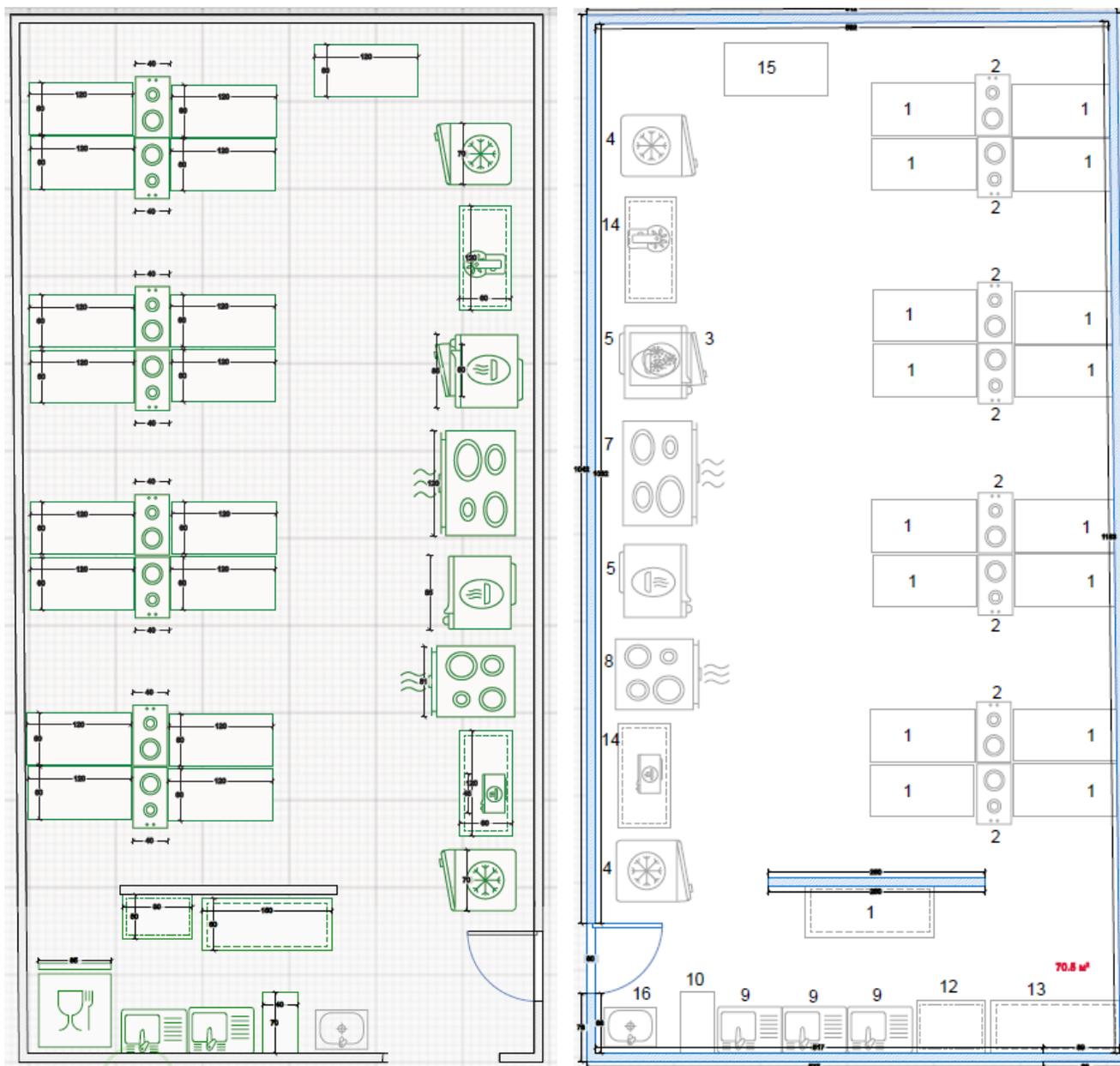


I. Заготовочное отделение, моечная; II. Доготовочное отделение; III. Препараторская; IV. Кладовая; V. Входная зона; VI. Комната гигиены.

1. Стол производственный; 2. Шкаф холодильный; 3. Шкаф пароконвекционный; 4. Плита электрическая; 5. Шкаф шоковой заморозки; 6. Льдогенератор; 7. Раковина для рук; 8. Моечная ванна; 9. Стиральная машина; 10. Стол учительский; 11. Стул учительский; 12. Шкаф производственный; 13. Шкаф для одежды.

Проект запланированного ремонта помещений с учетом плана развития и приобретаемого оборудования

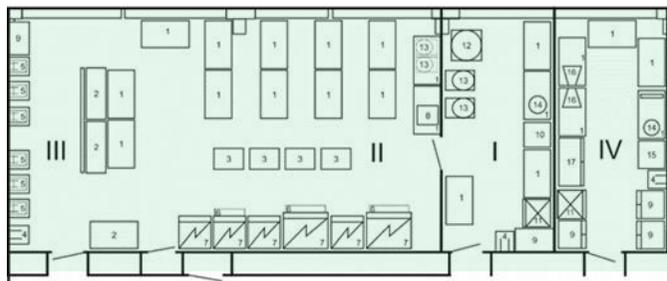
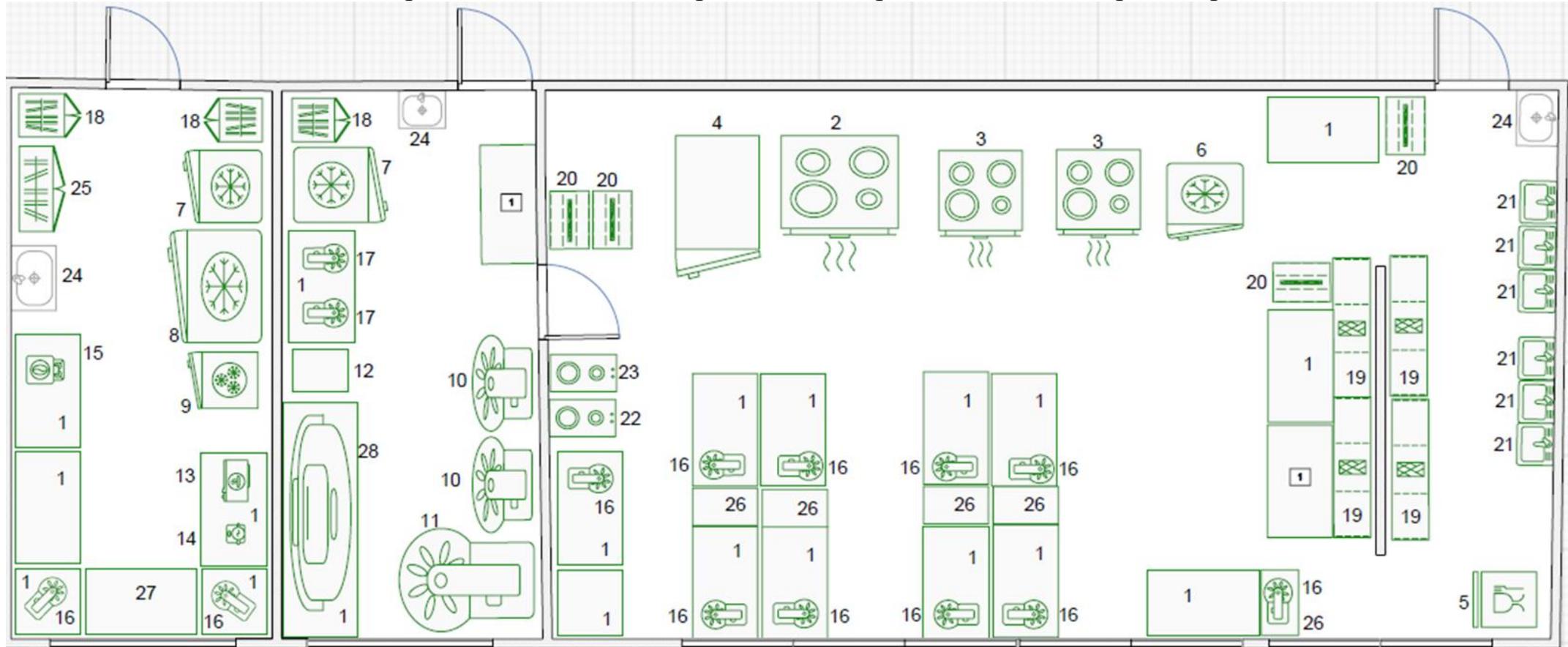
Учебные лаборатории №1,2 для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий



1. Стол производственный;
2. Плита электрическая 2-К (Rada ПЭ-7220);
3. Шкаф шоковой заморозки (Lainox ABM031S) установлен под пароконвектоматом;
4. Шкаф холодильный POLAIR CM105-S;
5. Пароконвектомат RATIONAL iCombi Classic 6;
6. Многофункциональная сковорода (VarioCookingCenter 112);
7. Плита индукционная ЕКСІ ИПЭ-4 К;
8. Малогабаритное оборудование установлено на производственном столе;
9. Ванна моечная на 2 и 3 чаши;
10. Поверхность рабочая нерж. (тумба);
11. Посудомоечная машина MEC S200;
12. Стелаж производственный;
13. Шкаф производственный нерж.;
14. Рабочее место преподавателя;
15. Малогабаритное оборудование установлено на производственном столе;
16. Раковина.



Проект запланированного переоборудования с учетом план развития по обновлению материально-технической базы Учебно-производственной мастерской кондитерского и хлебопекарного производства



1. Стол производственный;
2. Миниротационная печь Панетот PM 6040 E 10T + расстойный шкаф;
3. Конвекционная хлебопекарная печь MIWE aero e+, модель AE 10.0604
4. Печь хлебопекарная подовая MIWE Condo CO 3.0608, 3 каменных пода в комплекте расстойная камера;
5. Посудомоечная машина MEC S200;
6. Шкаф пекарский холодильный Carboma PRO M560-1-G EN-HHC;
7. Шкаф холодильный;
8. Производственный стол с холодильной камерой;
9. Шкаф шоковой заморозки Lainox ABM031S;
10. Взбивальная машина Bear Varimixer AR60/ VL 1;
11. Тестомесильная машина SIGMA SILVER VE 80;
12. Просеиватель;
13. Микроволновая печь;

14. Термомиксер Jau Thermocooker;
15. Лампа инфракрасная для работы с карамелью и изомальтом ALADIN;
16. Планетарный Миксер KitchenAid MINI Artisan 5 л., 5KSM3311XEER;
17. Тестомес SIGMA спиральный TAURO 12;
18. Шкаф производственный нерж.;
19. Стеллаж производственный;
20. Стеллаж производственный передвижной;
21. Ванна моечная;
22. Плита Rada ПЭ-7220 серия 700 (2 конфорки);
23. Плита индукционная;
24. Раковина;
25. Шкаф производственный нерж.;
26. Тумба производственная;
27. Стол с мраморной поверхностью;
28. Тестораскаточная машина установлена на производственном столе.

Проект запланированного переоборудования с учетом план развития по обновлению материально-технической базы
Учебно-производственной мастерской кондитерского и хлебопекарного производства

