

УТВЕРЖДАЮ

Директор Гомельского
государственного колледжа кулинарии

В.В. Шепелевич

«02» сентября 2024г.

ПАСПОРТ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ
УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОМЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРИИ»

по специальности
среднего специального образования: 5-04-0721-07 Производство продукции и
организация общественного питания

по специальностям профессионально-
технического образования: 4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление
продукции в общественном питании;

4-02-0721-02 Изготовление хлебобулочных
изделий;

Учредитель учреждения образования - главное управление
образования Гомельского облисполкома

| | |
|---|---|
| Полное наименование учреждения образования, (обособленного подразделения учреждения образования (далее – учреждение образования) структурного (структурного)) | Учреждение образования «Гомельский государственный колледж кулинарии» |
| Адрес учреждения образования | ул. Федюнинского, 2, 246007, г.Гомель |
| Телефон приемной директора учреждения образования | (0232) 56 05 54 |
| Факс | (0232) 56 05 54 |
| E-mail | ggptkk.by@ggptkk.by |
| Официальный сайт учреждения образования | ggptkk.by |
| Фамилия, имя, отчество директора учреждения образования | Шепелевич Владислав Вячеславович |

Глава 1. Контингент обучающихся в учреждении образования

По состоянию на 01.09.2024г. в учреждении образования всего 554 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 435 обучающихся по 4 квалификациям (повар, кондитер, официант, пекарь), по образовательным программам ССО 116 обучающихся по специальности Производство продукции и организация общественного питания.

Глава 2. Базовые организации учреждения образования
Название организации, реквизиты заключенного договора о взаимодействии:

1. КУП "Гомельский ГКШП" Договор от 10.12.2020 №1;
2. ОАО НТК "Алеся" Договор от 10.12.2020 №2;

Глава 3. Информация о центре компетенций учреждения образования

Приказ о создании центра компетенций (ресурсного центра) (с указанием реквизитов): Приказ управления образования Гомельского облисполкома от 12.12.2019 №813;

Количество обучающихся в центре компетенций 639 человек/календарный год

Глава 4. Информация о реализации в центре компетенций образовательных программ основного образования

| | |
|--|---|
| специальности среднего специального образования: | 5-04-0721-07 Производство продукции и организация общественного питания |
| квалификации профессионально-технического образования: | Кондитер Повар Пекарь |

Глава 5. Информация о реализации в центре компетенций 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) | 1. Повар (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5); (повышение квалификации с 5 разряда на 6); 2. Кондитер (повышение квалификации с 2 разряда на 3); (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 |
|--|--|

| | |
|--|--|
| | <p>разряда на 5); (повышение квалификации с 5 разряда на 6); 3. Пекарь (повышение квалификации с 2 разряда на 3); (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5). 4. Повар (профессиональная подготовка). 5. Кондитер (профессиональная подготовка). 6. Пекарь (профессиональная подготовка).</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 центре компетенций

| <p>Наименование учреждения образования, организации</p> | <p>Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы</p> |
|---|--|
| <p>УО «Гомельский государственный колледж кулинарии»</p> | <p>Специальность «Общественное питание» квалификации: 1. Повар 2. Кондитер Специальность «Технология хлебопекарного производства» квалификации: 3. Пекарь</p> |
| <p>УО «Гомельский государственный колледж речного флота»</p> | <p>1. Повар 2. Пекарь</p> |

| Наименование учреждения образования, организации | Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы |
|---|---|
| УО «Калинковичский государственный колледж мелиорации» | 1. Повар |
| УО «Хойнинский государственный колледж» | 1. Повар |
| УО «Лельчицкий государственный колледж» | 1. Повар |
| УО «Житковичский государственный колледж» | 1. Повар |
| УО «Чечерский государственный технологический колледж» | 1. Повар |
| УО «Жлобинский государственный технологический колледж» | 1. Повар |
| УО «Жлобинский государственный колледж сферы обслуживания» | 1. Кондитер 2. Пекарь |
| УО «Мозырский государственный колледж геологии» | 1. Повар |
| УО «Добрушский государственный политехнический колледж» | 1. Повар |
| УО «Гомельский государственный аграрно-технический колледж» | 1. Повар |
| Организации общественного питания г. Гомель и Гомельской области | 3. Повар 4. Кондитер 5. Пекарь |
| Управление по труду, занятости и социальной защите Гомельского облисполкома | 1. Повар 2. Кондитер 3. Пекарь |

Глава 7. Материально-техническая база учреждения образования

7.1. здания, сооружения, земельные участки

| Наименование | Название |
|---------------------------|---|
| Аудиторный фонд (учебные) | № 8 Специальной технологии (повар) |
| | № 14 Иностранного языка. Белорусского языка |
| | № 15 Калькуляции и учета. Бухгалтерского учета и ценообразования в общественном питании |
| | № 20 Оборудования объектов общественного |

| <i>Наименование</i> | <i>Название</i> |
|---|---|
| | питания. Курсового проектирования |
| | № 21 Экономики и права |
| | № 23 Охраны труда. Охраны окружающей среды и и энергосбережения |
| | № 24 Специальной технологии (пекарь). |
| | № 25 Информатики. Прикладной информатики |
| | № 26 Физиологии питания, гигиены и санитарии общественного питания. Химии. |
| | № 29 Товароведения пищевых продуктов |
| | № 30 Специальной технологии (повар). Технологии приготовления пищи |
| | № 32 Технологии приготовления пищи |
| | № 33 Специальной технологии (кондитер) |
| | № 34 Специальной технологии (официант). Организации производства и обслуживания на объектах общественного питания |
| | № 35 Специальной технологии (повар). Технологии приготовления национальной и мировой кухонь |
| Мастерские, лаборатории, полигоны и т.д. | №№1,2 Учебные лаборатории для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий |
| | №3 Учебно-производственная мастерская кондитерского и хлебопекарного производства |
| | №4 Учебная лаборатория по компетенции «Кулинарное искусство» |
| | №5 Лаборатория аналитической, физической и коллоидной химии |
| | №6 Оборудования объектов общественного питания |
| Общежитие (на кол. чел.) | 300 мест |
| Столовая/кафе (чел.) | 100 мест |
| Библиотека | имеется |
| Другое (стадион, бассейн, тренажерный зал и т.д.) | Стадион, спортивный зал, спортивный комплекс «Атлет»: тренажерный зал, зал фитнеса, настольного тенниса. |

7.2. перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в центре компетенций для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2024г.

| Наименование учебного оборудования | Кол-во (шт.) | Год приобретения | Формируемые знания, умения, навыки |
|---|--------------|------------------|---|
| 1. Учебные лаборатории для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий приготовления горячих блюд; Учебная лаборатория по компетенции «Кулинарное искусство» | | | |
| Аппарат упаковочный вакуумный Indokor IVP-260/PD | 1 | 2018 | Выполнение упаковки в вакуум различных продуктов питания, в том числе полуфабрикатов |
| Аппарат упаковочный вак PASCIVAC VS-350 | 1 | 2021 | |
| Гриль электрический Roller Gril 140 | 1 | 2004 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд без применения масла, на лавовых камнях, имитируя процесс приготовления на углях |
| Кипятильник электрический КНЭ-50/100 | 1 | 2008 | Выполнение вспомогательного процесса - приготовление кипятка посредством непрерывного действия |
| Фритюрница FIRST FA-5053-1 | 1 | 2012 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд в большом количестве жира (во фритюре) |
| Фритюрница FIRST FA-5058 | 1 | 2017 | |
| Фритюрница TRISTAR АК-6925 | 1 | 2017 | |
| Фритюрница MOULINEX AF100530 АК-6925 | 1 | 2017 | |
| Фритюрница PHILIPS | 1 | 2017 | |
| Пароварка BRAUN FS | 1 | 2017 | Выполнение способов тепловой обработки - варка на пару |
| Кофеварка | 1 | 2017 | Выполнение технологического процесса приготовления кофе |
| Микроволновая печь Media Горизонт | 1 | 2017 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - варки, подогрева, разморозки |
| Миксер KITCHEN AID 5K45SSEWN Classic | 1 | 2017 | Выполнение способа механической кулинарной обработки - планетарного смешивания |
| Мясорубка PANASONIC, MA-C, | 2 | 2017 | Выполнение способа механической кулинарной обработки - измельчение |
| Мясорубка PANASONIC МК-MG | 1 | 2018 | |
| Мясорубка POLARIS | 1 | 2019 | |
| Мясорубка REDMOND | 1 | 2020 | |
| Блендер VES-950 | 1 | 2011 | Выполнение способов механической кулинарной обработки – взбивание (измельчение, интенсивное перемешивание) |
| Блендер BRAUN JB3060 | 1 | 2017 | |
| Блендер JAU BL -1500 | 1 | 2017 | |
| Блендер PHILIPS HR1601 | 1 | 2017 | Выполнение способов механической кулинарной обработки – взбивание (измельчение, интенсивное перемешивание) |
| Блендер TEFAL | 1 | 2017 | |
| Блендер Amitek BP1 | 1 | 2018 | |
| Блендер BOSCH VSM66155 | 1 | 2018 | |
| Блендер Redmond | 1 | 2019 | |

| | | | |
|--|---|------|---|
| Блендер BRAUN | 1 | 2020 | |
| Блендер BOSCH MMB4261B | 2 | 2020 | |
| Блендер BRAUN | 1 | 2022 | |
| Блендер BOSH | 1 | 2022 | |
| Электрошинковка ЭТБ-2 | 1 | 2017 | Выполнение способов механической кулинарной обработки – нарезка |
| Слайтсер BOSCH | 1 | 2017 | Выполнение способов механической кулинарной обработки –нарезки гастрономии |
| Блинница «Масленица» БА-1/2,5 | 1 | 2008 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарка блинной оболочки |
| Пароконвектомат АПК-0.85 | 2 | 2013 | Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару |
| Пароконвектомат UNOX XV 593 | 1 | 2018 | |
| Пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF 411 D AL UD | 1 | 2019 | |
| Пароконвектомат Distform MyChef Cook | 1 | 2020 | |
| Печь конвекционная XV 303G | 1 | 2005 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции с использованием процесса пароувлажнения |
| Печь конвекционная XVC 304 | 1 | 2008 | |
| Печь конвекционная электрическая "Интэко" МН43 ПАР | 1 | 2016 | |
| Соковыжималка SIRMAN APOLLO | 1 | 2018 | Выполнение вспомогательного процесса - отделение сока цитрусовых |
| Аппарат Rasojet II (Швейцария) | 1 | 2022 | Аппарат для смешивания продуктов при низких температурах |
| Соковыжималка VITEK V-1611 | 1 | 2017 | Выполнение вспомогательного процесса - отделение сока овощей и фруктов |
| Соковыжималка POLARIS PEA 1031 | 1 | 2020 | |
| Плита электрическая ПЭМ 4-010 | 4 | 2007 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным обогревом – варка, жарка, тушение |
| Плита электрическая ПЭМ 4-020 ТУ | 1 | 2017 | |
| Плита индукционная OURSSON IP1200R | 2 | 2017 | |
| Плита индукционная INDOKOR IN5000S | 2 | 2018 | |
| Термостат SIRMAN SOFTCOOKER W1-FOOD | 1 | 2018 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов – низкотемпературной варки продуктов в вакуумной упаковке по технологии Sous Vide. |
| Термостат AIRHOT SOUS-VIDE SV-15 | 1 | 2021 | |
| Весы | 3 | 2017 | Выполнение вспомогательного процесса - взвешивание |
| Весы CAS SWN-03 | 1 | 2020 | |
| Миксер планетарный BOSCH | 1 | 2019 | Выполнение способов механической обработки продуктов - взбивания и |

| | | | |
|--|---|------|--|
| Миксер BOSCH MF | 1 | 2017 | 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. |
| Миксер BOSCH MFQ | 2 | 2017 | |
| Миксер планетарный BEAR VALIMIXER NTDDI 5л. | 1 | 2018 | |
| Миксер MuLINEX | 1 | 2022 | |
| Миксер стационарный Kitchenaid Artisan 5KSM 3311XESA | 2 | 2022 | |
| Шкаф холодильный CM 114-S | 1 | 2020 | 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 |
| Холодильник ХМ-4625-101 "Атлант" | 1 | 2020 | |
| Шкаф холодильный С M105-S POLAIR | 2 | 2019 | |
| Шкаф холодильный "700" ШС-0.7-1,5-1-4X "Случ" | 1 | 2017 | |
| Холодильник МХ-2823-80 | 1 | 2017 | |
| Морозильник ММ-163-0 | 1 | 1997 | Выполнение способа кулинарной обработки -замораживание, заключающаяся в снижении температуры продукции не выше минус 20 °С с целью сохранения качества и увеличения срока ее годности |
| Слайсер HURAKAN HKN-НМ220М | 1 | 2023 | Выполнение способов механической кулинарной обработки –нарезки гастрономии |
| Куттер с подогревом ROBOT COUPE | 1 | 2023 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - |
| Фритюрница Brayer BR 2831 | 1 | 2023 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд в большом количестве жира (во фритюре) |
| Электрогриль Kitfort | 1 | 2023 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд без применения масла, имитируя процесс приготовления на углях |
| Шкаф холодильный CM-105S | 1 | 2023 | 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 |
| Планетарный миксер | 1 | 2023 | Выполнение способов механической обработки продуктов - взбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов, бисквитного, дрожжевого (с высокой |

| | | | |
|--|----|------|--|
| | | | влажностью), песочного (для отсадного печенья), блинного, заварного теста, а также для приготовления пюре, майонезов, различных соусов и т.д. |
| Плита индукционная Ф4ИП/800-10 | 2 | 2023 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным обогревом – варка, жарка, тушение |
| Пароконвектомат Lainox CBEN061 | 2 | 2023 | Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару |
| Стерилизатор для ножей APACH VUV16 | 1 | 2023 | Выполнение обработки и стерилизации ножей для уничтожения микробов. |
| Посудомоечная машина MEC S200 | 1 | 2023 | Аппарат для автоматической мойки посуды, инвентаря. |
| Кофемашинa MEC VITTORIA 2CP COMPACT MONO | 1 | 2023 | Выполнение технологического процесса приготовления кофе |
| Льдогенератор HENDI KICHEN | 1 | 2023 | Выполнение вспомогательного процесса - замораживание воды. |
| Плита Rada ПЭ-7220 серия 700 (2 конфорки) | 16 | 2023 | Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий. |
| Шкаф шоковой заморозки POLAIR CR3-L | 1 | 2023 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - интенсивное охлаждение до низких температур, производимое в специальном холодильном оборудовании, с целью сохранения качества и увеличения сроков ее хранения. |
| Шкаф шоковой заморозки Cooleg COQ-5 | 1 | 2018 | |
| Шкаф шоковой заморозки ATM-031 ECO | 1 | 2021 | |
| 2. Учебно-производственная мастерская кондитерского и хлебопекарного производства | | | |
| Печь конвекционная электрическая "Интэко" ПН 44 ПАР 2 | 1 | 2016 | Выполнение способов тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции с использованием процесса пароувлажнения |
| Плита индукционная INDOKOR IN7000D 2-х конфорочная | 1 | 2018 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным |

| | | | |
|---|---|------|---|
| | | | обогревом – варка, жарка, тушение |
| Весы МК-15,2-ТВ21 | 2 | 2020 | Выполнение вспомогательного процесса - взвешивание |
| Миксер планетарный Plutone 10, | 1 | 2018 | Выполнение способов механической обработки 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. |
| Миксер планетарный МПЛ-60 | 1 | 2022 | |
| Мукопрсеиватель "Каскад" | 1 | 2008 | Выполнение вспомогательных процессов - рыхления, насыщения муки кислородом и очищения смеси от мусора и металлических частиц |
| Стол холодильный EQTA мод. TM2G | 1 | 2018 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков, для раскатки теста и обработки продуктов питания в приготовления блюд |
| Тестомес PIZZA GROUP IR22 VS | 1 | 2018 | Выполнение механической обработки продуктов - интенсивный замес различных видов теста - слоеного, заварного, дрожжевого, пресного теста |
| Тестомес ТММ-140 | 1 | 2005 | |
| Тестомес спиральный ИТРИZZА SK-16 1Ф | 1 | 2022 | |
| Тестомесильная машина Sigma SILVER VE 80 | 1 | 2022 | |
| Тестораскаточная машина Kocateq OMJ 520 B | 1 | 2018 | Выполнение механической обработки продуктов -формирование равномерного пласта теста заданной толщины |
| Шкаф пекарский UNOX XB693 | 1 | 2018 | Выполнение способа тепловой кулинарной обработки – выпечка: прогрев тестовой заготовки в паровоздушной среде пекарной камеры при определенной температуре для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий |
| Шкаф расстоечный Luxstahl ШР-1864 | 1 | 2018 | Выполнение вспомогательного процесса приготовления - расстойки тестовых заготовок перед выпечкой |
| Шкаф расстоечный UNOX модель XLT 135 | 1 | 2018 | |
| Шкаф расстоечный и камера для противней WLBake PF-193 | 1 | 2019 | |
| Шкаф холодильный ШХ-0.7 ДС | 1 | 2007 | 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 |
|--|--|--|--|

| | | | |
|---|---|------|---|
| Шкаф холодильный "700" ШС-0,7-1,5-1-4Х"Случь" | 1 | 2017 | 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 |
| Шкаф пекарский холодильный (шкаф холодильный Carboma PRO M560-1-G EN-ННС | 1 | 2022 | Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, подогрев с целью создания оптимальных условий для кратковременного хранения п/ф из теста и расстойки изделий при температуре от -10 °С до +40 °С |
| Стол гранитный | 1 | 2023 | Стол гранитный для приготовления десертов из шоколада, мороженого. |
| Лампа инфракрасная LADAN | 1 | 2023 | Лампа инфракрасная для работы с карамелью и изомальтом |
| Планетарный миксер KitchenAid MINI Artisan 3.3л. | 2 | 2023 | Выполнение способов механической обработки 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. |

Заведующий
Центром компетенций

Заместитель директора по УПР





Гриб Е.В.

Бубнова Т.И.