

СОГЛАСОВАНО  
Начальник главного  
управления образования  
Гомельского областного  
исполнительного комитета

Р.И.Смирнов  
« 05 » \_\_\_\_\_ 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор учреждения образования  
«Гомельский государственный  
колледж кулинарии»

В.В.Шепелевич  
« 05 » \_\_\_\_\_ 2024 г.

УО «Гомельский государственный колледж кулинарии»

**ПЛАН  
РАЗВИТИЯ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ  
КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ**

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

246007 г.Гомель, ул.Федюнинского, д.2

<http://ggptk.gomel.by>  
[@ ggptkk.by](mailto:ggptkk.by)

2024 г.

## **Содержание плана создания и развития центра компетенций**

Глава 1. Обоснование развития центра компетенций.

Глава 2. Категории обучающихся в центре компетенций.

Глава 3. Организационные основы создания центра компетенций.

Глава 4. Материально-техническое обеспечение центра компетенций.

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

Глава 6. Планируемые результаты деятельности центра компетенций.

Приложение.

## Глава 1. Обоснование создания и развития центра компетенций

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 среднего специального и 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 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 и развития центра компетенций заключается в том, что в регионе назрела необходимость рационального сосредоточения образовательных ресурсов по специальности «Общественное питание» на базе учреждения образования «Гомельский государственный колледж кулинарии».

Основными задачами центра компетенций 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 колледж кулинарии» осуществляется подготовка по уровню среднего специального и профессионально-технического образования по профилю образования «Общественное питание. Бытовое обслуживание» («Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли») по специальностям «Производство продукции и организация общественного питания», «Общественное питание», «Технология хлебопекарного производства» («Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании», «Изготовление хлебобулочных изделий») 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 30% от общего объема показателей приема и выпуска по квалификациям «Повар», «Повар детского питания» «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» («Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании», «Изготовление хлебобулочных изделий»). Поэтому система образования должна реагировать на социально-экономические изменения и предоставлять широкие возможности для различных категорий населения.

На базе центра компетенций кроме подготовки молодых специалистов реализуются программы дополнительного образования взрослых, организация профессиональной подготовки, переподготовки и повышение квалификации рабочих для предприятий общественного питания Гомельской области.

### 1.1. Предмет и направления деятельности центра компетенций

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 центра компетенций по специальностям «Производство продукции и организация общественного питания», «Общественное питание», «Технология хлебопекарного производства» («Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании», «Изготовление хлебобулочных изделий») 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 центра компетенций

Основными целями и задачами центра компетенций 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 повышению 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 центре компетенций запланированы к реализации образовательные программы:

1. Профессионально-технического образования по специальностям:
  - 1.1. «Общественное питание» («Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании») с присвоением квалификаций: «повар», «повар детского питания», «кондитер»;
  - 1.2. «Технология хлебопекарного производства» («Изготовление хлебобулочных изделий») с присвоением квалификации «пекарь».
2. Среднего специального образования по специальностям:
  - 2.1. «Производство продукции и организация общественного питания» с присвоением квалификации «техник-технолог»;
  - 2.2. «Общественное питание» («Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании») с присвоением квалификации «повар» 5-го разряда.
3. Дополнительного образования взрослых по квалификациям: «повар», «кондитер», «пекарь», «повар детского питания».

## Глава 2. Категории обучающихся в центре компетенций

Целевой аудиторией центра компетенций преимущественно являются учащиеся учреждений общего среднего образования и профессиональных учреждений образования Гомельской области, которые сегодня не оснащены в необходимом количестве современными видами оборудования.

Так, в 2021-2022 учебном году, сначала функционирования центра компетенций прошли обучение на базе центра компетенций 143 учащихся из 3-х учебных заведений, что составило 25% от охвата профильных учебных заведений области:

- Гомельский государственный колледж речного флота;
- Гомельский государственный аграрно-промышленный колледж;
- Жлобинский государственный технологический колледж.

В 2022-2023 учебном году, в рамках развития центра компетенций, охват профильных учебных заведений составил 75%, согласно графику, пройдут обучение 320 учащихся из 9-и учебных заведений:

- Гомельский государственный колледж речного флота;
- Гомельский государственный аграрно-промышленный колледж;
- Калинковичский государственный колледж мелиорации;
- Лельчицкий государственный колледж;
- Чечерский государственный технический колледж;
- Жлобинский государственный технологический колледж;
- Жлобинский государственный колледж сферы обслуживания;
- Добрушский государственный политехнический колледж;
- Хойникский государственный колледж.

В 2023-2024 учебном году, в рамках развития центра компетенций, охват профильных учебных заведений составил 85%, согласно графику, пройдут обучение 340 учащихся из 11-и учебных заведений:

- Гомельский государственный колледж речного флота;
- Гомельский государственный аграрно-промышленный колледж;
- Калинковичский государственный колледж мелиорации;
- Лельчицкий государственный колледж;
- Чечерский государственный технический колледж;
- Жлобинский государственный технологический колледж;
- Жлобинский государственный колледж сферы обслуживания;
- Добрушский государственный политехнический колледж;
- Хойникский государственный колледж;
- Мозырский государственный колледж геологии;
- Житковичский государственный колледж.

В 2024-2025 учебном году планируется увеличить количество учащихся, согласно утвержденного графика пройдут обучение 370 учащихся из 11-и профильных учебных заведений области для обучения по сетевой форме взаимодействия по квалификациям «повар», «кондитер», «пекарь».

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 центра компетенций**

В колледже осуществляется подготовка учащихся по двум уровням образования по профилю образования «Общественное питание. Бытовое обслуживание» и «Производство продукции и организация общественного питания» (приложение 2):

1. Уровень профессионально-технического образования (специальность «Общественное питание» («Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании»), квалификация «повар», «повар детского питания», «официант», «кондитер»; специальность «Технология хлебопекарного производства» («Изготовление хлебобулочных изделий»), квалификация «пекарь», набор на данную специальность осуществляется на базе общего базового и 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 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023 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 684 человек, выпуск 594 человек;

2. Среднее специальное по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» с присвоением квалификации «техник-технолог». Прием за 3 года 180 человек, выпуск 146 в дневной форме получения образования и в заочной форме получения образования за 3 года прием 144 человек, выпуск 141.

Колледж располагает достаточной материально-технической базой: 1 учебно-производственная мастерская – площадь 102,5 м<sup>2</sup>, 3 учебные лаборатории – 256,6 м<sup>2</sup>; 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 центра компетенций**

Колледж располагает необходимой материально-технической базой: 15 учебных кабинетов, 4 учебных лаборатории, 1 учебно-производственная мастерская, столовая на 100 посадочных мест, 1 актовзый 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 б).

##### **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, отличающаяся новейшими технологиями и обладающее рядом преимуществ, отдается иностранным производителям: Италия, Германия, Южная Корея, Россия (пароконвектоматы, расстоечные шкафы, миксеры и другие специализированные виды технологического оборудования).

При изучении рынка современных технологий большое внимание вызывает оборудование зарекомендованных на рынке фирм CONVITO (Китай), Carboma



(Россия), POLAIR (Россия), RATIONAL (Германия), MIWE (Германия), KitchenAid (США), Bear Varimixer (Дания), UNOX (Италия), ТЕСНОЕКА (Италия), SIGMA (Италия), Lainox (Италия), CAS Corporation (Южная Корея), отвечающие высокой технологичностью, многофункциональностью и компактностью.

Рынок технологического оборудования для общепита в Республике представлен рядом заводов: ОАО «Гомельторгмаш», ЗАО «Атлант», УП «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 центра компетенций 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 наикратчайшие сроки, в связи с данными обстоятельствами организация центра компетенций в Гомельском регионе имела основные этапы закупки оборудования для организации центра компетенций 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 приобретенного оборудования для организации центра компетенций 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 центры компетенций по данному направлению.

В рамках развития центра компетенций в соответствии с приказом Министерства образования Республики Беларусь от 10.02.2023 г. «Об организации приобретения и поставки средств обучения и учебно- производственного оборудования в учреждения образования в 2023 году» за счет республиканского бюджета на дополнительную потребность учреждения образования в средствах обучения и оборудования было приобретено на сумму 135 611,00 рублей (приложение б), от запланированной суммы в размере 230 000,00 рублей.

Также 2023г. учебных лабораториях №1,2 для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий приобретено оборудование:

за счет средств областного бюджета на сумму 222439,19 бел. рублей, в том числе:

- электрические плиты на сумму 16755,84 бел. рублей;
  - специализированное малогабаритное оборудование (кофемолка) на сумму 606,40 бел. рублей;
  - вспомогательное оборудование для хранения продуктов и инвентаря (шкафы металлические) на сумму 2816,95 бел. рублей;
  - специализированное оборудование и посуда (столы, столовая посуда) на сумму 2260,00 бел. рублей;
- за счет средств внебюджета на сумму 4074,51 бел. рублей, в том числе:
- 15 единиц специализированного оборудования, инструментов на сумму 4363,51 бел. рублей;

### **Глава 5. Планируемые мероприятия по кадровому, научно-методическому обеспечению центра компетенций**

Деятельность центра компетенций колледжа обеспечивают следующие педагогические работники:

- заведующий центром компетенций - 1;
- методист – 1;
- преподаватели, методист работающие в учреждении образования на постоянной основе, по профилю центра компетенций - 11;
- мастера производственного обучения, работающие по профилю центра компетенций - 16.

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 между учреждениями образования с учебными заведениями области Брянской области Российской Федерации и Санкт-Петербургским государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Колледж туризма и гостиничного сервиса».

Планируются обучение педагогических работников (стажировки, курсы, мастер-классы):

№ 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 критериям стандартов Prof Skills	ГБОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли» г. Брянска	2	2024
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	2024
3	Конференция основные аспекты деятельности при организации образовательного процесса в условиях учебных лабораторий и мастерских по	ГБОУ СПО «Брянский	2	2024

№ п/п	Тема	Место прохождения	Количество человек	Год
	теме «Обмен опытом работы мастерских и лабораторий»	техникум питания и торговли» г. Брянска		
4	Конференция по теме «Образовательно-производственный кластер, как форма социального партнерства с профессиональными образовательными организациями сферы сервиса и услуг»	Сб ГАПОУ «Колледж туризма и гостиничного сервиса»	3	2024
5	Изучение инновационных технологий в приготовлении кулинарных блюд и изделий	ООО «РестКук» р-н «La Salute» г. Гомель	2	2024
6	Изучение инновационных технологий в приготовлении кулинарных блюд и изделий	ООО «Орион Холл» г. Гомель	5	2024
7	Изучение передовых технологий в области хлебопечения и кондитерского производства	ООО «Совмещенные технологии» г. Гомель	2	2024

Планируемые мероприятия по научно-методическому обеспечению деятельности центра компетенций:

1. Обеспечение полной оснащенности 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 «Кулинарное искусство», «Хлебопечение».

## **Глава 6. Планируемые результаты деятельности центра компетенций**

Развитие компетенций 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 центра компетенций необходимым современным технологическим учебным оборудованием;
2. Стажировка, повышение квалификации педагогических работников других учреждений образования;

3. Развитие сетевой формы взаимодействия с учреждениями образования Гомельской области;

4. Увеличение контингента учащихся по специальностям «Общественное питание» и «Технология хлебопекарного производства» («Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли»), 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» («Инженерные, обрабатывающие и строительные отрасли»), 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 центра компетенций**

№ 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
<b>Уровень ПТО</b>					
1	3 -91 01 51 Общественное питание (4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании)	3 -91 01 51-57 (4-02-0721-09-09)	Повар	Повар 4-го разряда	1г.
2		3 -91 01 51-57 (4-02-0721-09-09) 3 -91 01 51-56 (4-02-0721-09-06)	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 (4-02-0721-09-04) 3 -91 01 51-56 (4-02-0721-09-06)	Кондитер, Повар	Повар 4-го разряда, Официант 3-го разряда	1г. 6 мес.
5		3 -91 01 51-57 (4-02-0721-09-09) 3 -91 01 51-56 (4-02-0721-09-06)	Повар, Официант	Повар 4-го разряда, Официант 3-го разряда	3 года
6		3 -91 01 51-54 (4-02-0721-09-04) 3 -91 01 51-56 (4-02-0721-09-06)	Кондитер, Повар	Повар 4-го разряда, Официант 3-го разряда	3 года
7		3-91 01 51 Общественное питание 3-49 01 51 Технология хлебопекарного производства (4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании; 4-02-0721-02 Изготовление хлебобулочных изделий)	3 -91 01 51-54 (4-02-0721-09-04) 3 -49 01 51-54 (4-02-0721-02-04)	Кондитер, Пекарь	Кондитер 4-го разряда, Пекарь 4-го разряда
<b>Уровень ССО</b>					
1	2- 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания (5-04-0721-07 Производство продукции и организация общественного питания)	2- 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания (5-04-0721-07 Производство продукции и организация общественного питания)	Техник-технолог	Повар 4-5-го разряда, Официант 4-го разряда	1г. 9 мес., 3г. 6 мес.

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

Код и наименование специальности (направления специальности / специализации)	Прием, (чел.)						Выпуск по годам, (чел.)					
	2020/ 2021 учебный год		2021/ 2022 учебный год		2022/ 2023 учебный год		2020/ 2021 учебный год		2021/ 2022 учебный год		2022/ 2023 учебный год	
	за счет бюджетных средств	на платной основе	за счет бюджетных средств	на платной основе	за счет бюджетных средств	на платной основе	за счет бюджетных средств	на платной основе	за счет бюджетных средств	на платной основе	за счет бюджетных средств	на платной основе
<b>Уровень ПТО</b>												
3-91 01 51 Общественное питание	217	-	156	-	198	-	182	-	164	-	140	-
3-91 01 51 «Общественное питание», 3-49 01 51 «Технология хлебопекарного производства»	30	-	55	-	28	-	29	-	29	-	50	-
<b>Всего</b>	<b>247</b>	<b>-</b>	<b>211</b>	<b>-</b>	<b>226</b>	<b>-</b>	<b>211</b>	<b>-</b>	<b>193</b>	<b>-</b>	<b>190</b>	<b>-</b>
<b>Уровень ССО</b>												
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	60	-	60	-	60	-	43	-	51	-	52	-
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)	-	51	-	51	-	42	-	58	-	49	-	34
<b>Всего</b>	<b>60</b>	<b>51</b>	<b>60</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	<b>42</b>	<b>43</b>	<b>58</b>	<b>51</b>	<b>49</b>	<b>52</b>	<b>34</b>
<b>Итого</b>	<b>307</b>	<b>51</b>	<b>271</b>	<b>42</b>	<b>286</b>	<b>42</b>	<b>254</b>	<b>58</b>	<b>244</b>	<b>49</b>	<b>242</b>	<b>34</b>

**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)	
2021 год	1. «Общественное питание», Повар	51	23	9		83
	2. «Общественное питание», Кондитер «Технология хлебопекарного производства» Пекарь	10	5			15
	3. «Общественное питание», Официант	10	2	11		23
	<b>Всего</b>	<b>71</b>	<b>30</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>121</b>
2022 год	1. «Общественное питание», Повар	15	33			62
	2. «Общественное питание», Официант		2		55	55
	<b>Всего</b>	<b>15</b>	<b>35</b>	<b>-</b>	<b>55</b>	<b>105</b>
2023 год	1. «Общественное питание», Повар	<b>24</b>	<b>24</b>			48
	2. «Общественное питание», Кондитер «Технология хлебопекарного производства» Пекарь		<b>1</b>			1
	3. «Общественное питание», Официант		<b>1</b>			1
	<b>Всего</b>	<b>24</b>	<b>26</b>	<b>-</b>		<b>50</b>



**Сведения о педагогических работниках, обеспечивающих работу центра компетенций**

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>														
29	16	12	6	4	6	9	1	3	9	7	5	8	8	3	17
	в том числе:														
	а) заведующий центром компетенций														
1		1	1									1	1		
	б) преподаватели, методисты работающие в учреждении образования на постоянной основе по профилю центра компетенций														
12	12			1	4	6		1	8	3	1				12
	в) преподаватели – совместители, работающие в учреждении образования по профилю центра компетенций														
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	г) мастера производственного обучения, работающие в учреждении образования по профилю центра компетенций														
16	5	11	5	3	2	3	1	2	1	4	4	7	7	3	6

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

№ п/п	Наименование и код специальности, квалификации	Количество педагогических работников, участвовавших в разработке						
		образовательных стандартов	примерных учебных планов	примерных учебных программ	учебных изданий (учебников и учебных пособий)	методических рекомендаций, инструкционно-технологических карт и др.	учебных планов и учебных программ для ЦК	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	4-02-0721-02 «Изготовление хлебобулочных изделий»			2				
4	4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании»			6				
5	Специальность 2-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания», квалификация специалиста: «Техник-технолог»	1	1	2	3	1		1
6	5-04-0721-07 «Производство продукции и организация общественного питания»:			1				

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

№ 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,  Учебная лаборатория по компетенции «Кулинарное искусство»,  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
4.	Миксер KITCHEN AID 5K45SSEWN Classic	KITCHEN AID, США	2017	2017	1	Выполнение способа механической кулинарной обработки - планетарного смешивания
5.	Блендер Amitek BP1	Amitek, Италия	2017	2018	1	Выполнение способов механической кулинарной обработки – взбивание (измельчение, интенсивное перемешивание)
6.	Блендер Redmond	Redmond, Китай	2019	2019	1	
7.	Блендер BOSCH VSM66155	Bosch, Китай	2018	2018	1	
8.	Блендер BRAUN JB3060	BRAUN, Чехия	2017	2017	1	
9.	Блендер JAU BL -1500	JAU, КНР	2016	2017	1	
10.	Блендер VES-950	VES, Китай	2011	2011	1	
11.	Блинница «Масленица» БА-1/2,5	ATESY, Россия	2008	2008	1	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарка блинной оболочки

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
12.	Пароконвектомат Distform Mychef Cook	Distform, Испания	2020	2020	1	Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару
13.	Пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF 411 D AL UD	TECNOEKA, Италия	2018	2019	1	
14.	Пароконвектомат UNOX XV 593	Unox, Италия	2018	2018	1	
15.	Печь конвекционная XV 303G	Unox, Италия	2005	2005	1	Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару
16.	Печь конвекционная XVC 304	Unox, Италия	2008	2008	1	
17.	Печь конвекционная электрическая "Интэко" ПН 44 ПАР 2	ENTESCO MASTER, Беларусь	2016	2016	1	
18.	Соковыжималка SIRMAN APOLLO	Sirman, Италия	2018	2018	1	Выполнение вспомогательного процесса - отделение сока цитрусовых
19.	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
20.	Плита электрическая ПЭМ 4-010	РУП «Гомельторгмаш», Беларусь	2003	2007	4	
21.	Плита индукционная INDOKOR IN5000S	INDOKOR, Южная Корея	2017	2018	2	
22.	Плита индукционная INDOKOR IN7000D 2-х конфорочная	INDOKOR, Южная Корея	2018	2018	1	
23.	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.
24.	Весы РП 100 Ш 13-М1	Весовой завод, г.Иглино, Россия	1994	1994	1	Выполнение вспомогательного процесса - взвешивание
25.	Миксер планетарный Plutone 10,10л.	Sirman, Италия	2014	2018	1	Выполнение способов механической обработки продуктов - взбивания и замешивания кондитерских масс: кремов (белкового, заварного, масляного и т. д.), суфле, муссов,
26.	Миксер (HLB-7)	Convito, Италия	2018	2018	1	
27.	Миксер планетарный BEAR VALIMIXER NTDDI 5л.	VALIMIXER, Дания	2017	2018	1	

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
28.	Миксер стационарный Планетарный Миксер MINI Artisan 5 л.	KitchenAid, США	2022	2022	2	бисквитного, дрожжевого (с высокой влажностью), песочного (для отсадочного печенья), блинного, заварного теста, а также для приготовления пюре, майонезов, различных соусов и т.д.
29.	Миксер планетарный МПЛ-60	Abat, Россия	2022	2022	1	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.
30.	Мукопрсеиватель "Каскад"	ATESY, Россия	2008	2008	1	Выполнение вспомогательных процессов - рыхления, насыщения муки кислородом и очищения смеси от мусора и металлических частиц.
31.	Стол холодильный EQTA мод.ТМ2G	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
32.	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
33.	Тестомесильная машина Sigma SILVER VE 80	Sigma, Италия	2022	2022	1	
34. 35.	Тестомес спиральный ITPIZZA SK-16 1Ф	ITPIZZA, Италия	2022	2022	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

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
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	Унох, Италия	2017	2018	1	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
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	Унох, Италия	2018	2018	1	
41.	Шкаф расстоечный и камера для противней WLBake PF-193	WLBake, Россия	2019	2019	1	
42.	Шкаф холодильный "700" ШС-0,7-1,5-1-4Х"Случь"	ENTEKO MASTER, Беларусь	2017	2017	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.	Холодильник МХМ-161-02 "Атлант"	ЗАО «Атлант», Беларусь	1998	1998	1	
44.	Холодильник «Атлант» ХМ-4625-101	ЗАО «Атлант», Беларусь	2020	2020	1	
45.	Шкаф холодильный CM105-S POLAIR	POLAIR, Россия	2019	2019	2	
46.	Шкаф холодильный "700" ШС-0.7-1,5-1-4Х "Случь"	ENTEKO MASTER, Беларусь	2017	2017	1	
47.	Шкаф пекарский холодильный Carboma PRO M560-1-G EN-ННС	Carboma, Россия	2022	2022	1	Выполнение способа кулинарной обработки-расстойка теста с возможностью подготовить изделия к выпечке к строго определённого времени, функция холодной расстойки, функция замедления и остановки ферментации

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
48.	Морозильник MM-163-0	ЗАО «Атлант», Беларусь	1997	1997	1	Выполнение способа кулинарной обработки - замораживание, заключающаяся в снижении температуры продукции не выше минус 20 °С с целью сохранения качества и увеличения срока ее годности
49.	Шкаф шоковой заморозки Cooleg COQ-5	Cooleg, Китай	2018	2018	1	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
50.	Шкаф шоковой заморозки FAGOR ATM-031 ECO	FAGOR, Испания	2021	2021	1	
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	
53.	Конвекционная хлебопекарная печь Euromat 64LIS600E PCL	Wiesheu, Германия	2022	2022	1	Выполнение способов тепловой обработки пищевых продуктов: выпекание кондитерских, хлебобулочных изделий с функцией пароувлажнения
54.	Печь хлебопекарная подовая Panemor PMK22.3	Panemor, Турция	2022	2022	1	Выполнение способов тепловой обработки пищевых продуктов: выпекание кондитерских, хлебобулочных изделий на поду с функцией пароувлажнения
55.	Миниротационная печь Panemor PM 6040 E 10T	Panemor, Турция	2022	2022	1	Выполнение способов тепловой обработки пищевых продуктов: выпекание кондитерских, хлебобулочных изделий с функцией вращения и пароувлажнения
56.	Аппарат для смешивания продуктов при низких температурах Rasojet II	Rasojet, Швейцария	2022	2022	1	Выполнение способа кулинарной обработки пищевых продуктов: измельчения и взбивания

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Производитель	Год выпуска	Год приобретения	Количество единиц	Виды работ, выполняемые на оборудовании
						кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий по средствам их охлаждения по технологии «РАСОJET»



**Перечень средств обучения и учебно-производственного оборудования, приобретенных в 2023 году для реализации образовательных программ в центре компетенций в рамках реализации пункта 27 комплекса мероприятий подпрограммы 4 «Профессионально-техническое и среднее специальное образование» Государственной программы «Образование и молодежная политика» на 2021-2025 годы, утвержденной постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29.01.2021 № 57 «О Государственной программе «Образование и молодежная политика» на 2021-2025 годы»**

№ 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
<b>Учебные лаборатории для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий, Учебная лаборатория по компетенции «Кулинарное искусство»</b>						
1.	Плита индукционная Гриль Мастер Ф4ИП/800-10 (Россия)	2	3996,00	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.
2.	Пароконвектомат Lainox СВЕН061R (Италия)	2	26221,8	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.

№ 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
3.	Шкаф шоковой заморозки Polair Light CR3-L (Россия)	1	4475,00	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.
4.	Шкаф холодильный POLAIR CM105-S (Россия)	1	1420,00	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.
5.	Льдогенератор Hendi Kitchen Line 15 (Нидерланды)	1	1905,00	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.
6.	Кухонная машина Robot Coupe Robot Cook (Франция)	1	9364,00	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.

№ 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
7.	Планетарный Миксер KitchenAid MINI Artisan 3.3л., 5KSM3311XEER (США) Насадки комплект	1	2220,00	2023	<i>Республи- канский 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 профессионального мастерства, осуществление переподготовки взрослого населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
8.	Многофункциональный аппарат (процессор кухонный ROBOT COUP R402 3Ф) (Франция)	1	10285,00	2023	<i>Республи- канский бюджет</i>	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: грубого и тонкого измельчения, перемешивания, размалывания, замеса некоторых видов теста, 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.
9.	Посудомоечная машина MEC S200 (Италия)	1	26770,00	2023	<i>Республи- канский бюджет</i>	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.
10.	Кофемашина MEC VITTORIA 2CPA СОМРАСТ (Италия)	1	7485,00	2023	<i>Республи- канский бюджет</i>	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.

№ 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
11.	Слайсер HURAKAN HKN-HM220M (КНР)	1	1323,36	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 населения, повышение квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
12.	Стерилизатор для ножей APACH AUV16 (Италия)	1	1180,00	2023	Республиканский бюджет	Отработка практических навыков эффективной, качественной санитарной обработки кухонного инструментов и ножей ультрафиолетовым облучением.
13.	Плита Rada ПЭ-7220 серия 700 (2 конфорки) (Россия)	16	1047,24	2023	Областной бюджет	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.
14.	Кофемолка Rommelsbacher ЕКМ 200 (Китай)	1	606,40	2023	Областной бюджет	Отработка практических навыков применения способов механической обработки кофейных зерен различной степени помола в качестве вспомогательного элемента для установки в пределах рабочей зоны в составе технологической линии основного оборудования для приготовления кофе и кофейных напитков.
<b>Учебно-производственная мастерская кондитерского и хлебопекарного производства</b>						
15.	Стол гранитный с полочками под гостроемкости и подносы (Беларусь)	1	7359,04	2023	Республиканский бюджет	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

№ 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
						квалификации работников объектов общественного питания. Использование на учебных, производственных практиках.
16.	Лампа инфракрасная для работы с карамелью и изомальтом ALADIN (Италия)	1	1389,00	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.
<b>Всего</b>		<b>16</b>	<b>135 611,00</b>	2023	<i>Республиканский бюджет</i>	<b>X</b>
<b>Всего</b>		<b>17</b>	<b>17 362,24</b>	2023	<i>Областной бюджет</i>	<b>X</b>

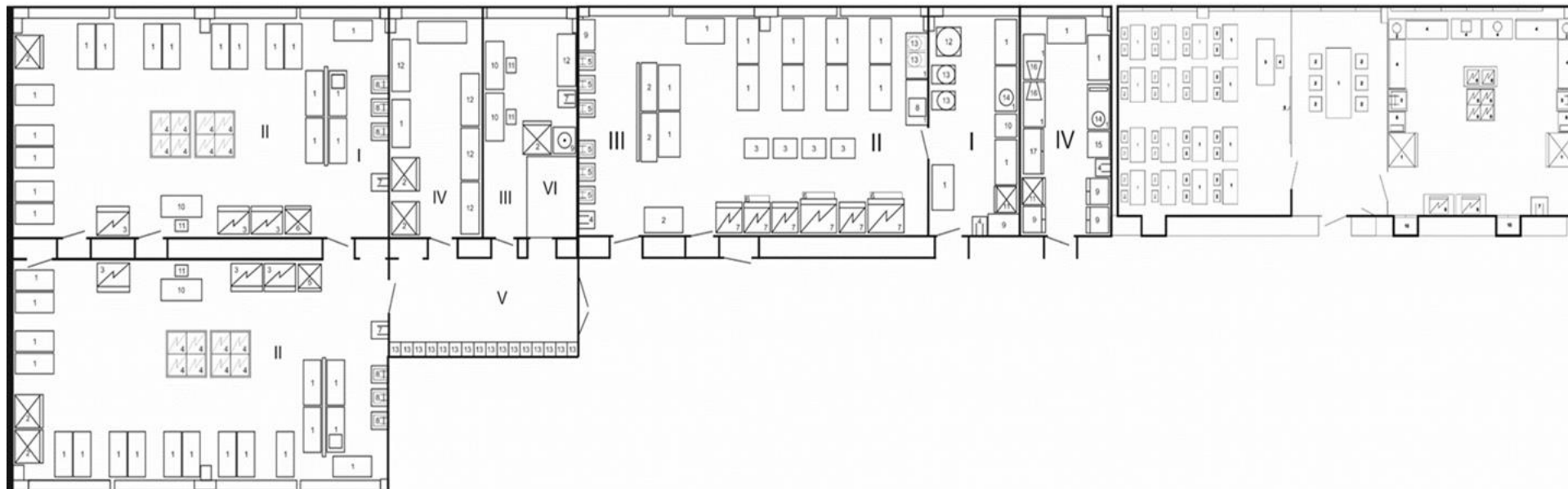


## Схема помещений центра компетенций

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»

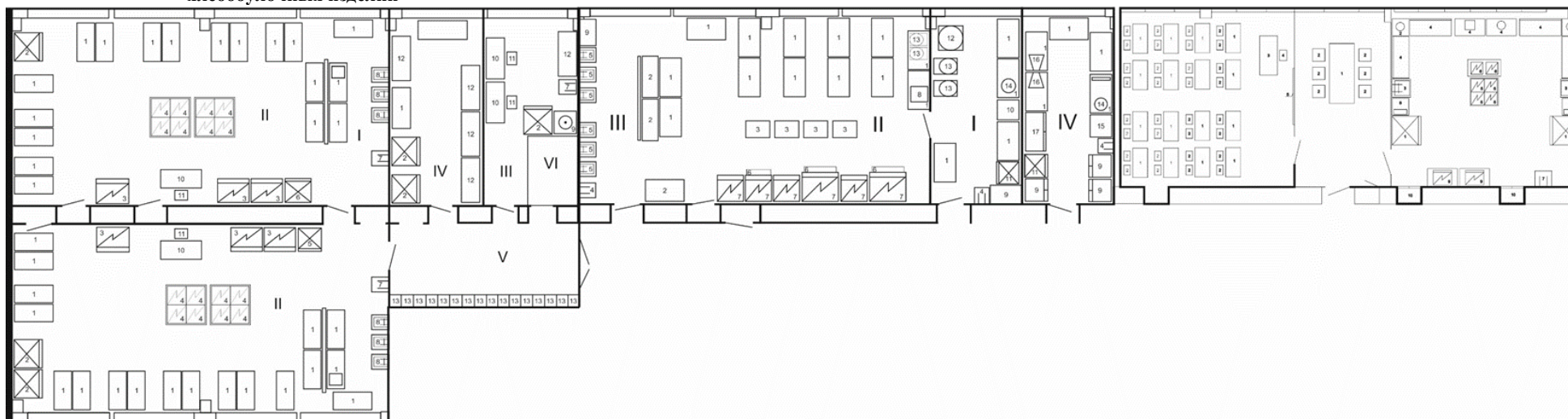


## Запланирован ремонт в 2022-2023 помещений с учетом плана развития и приобретаемого оборудования

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»

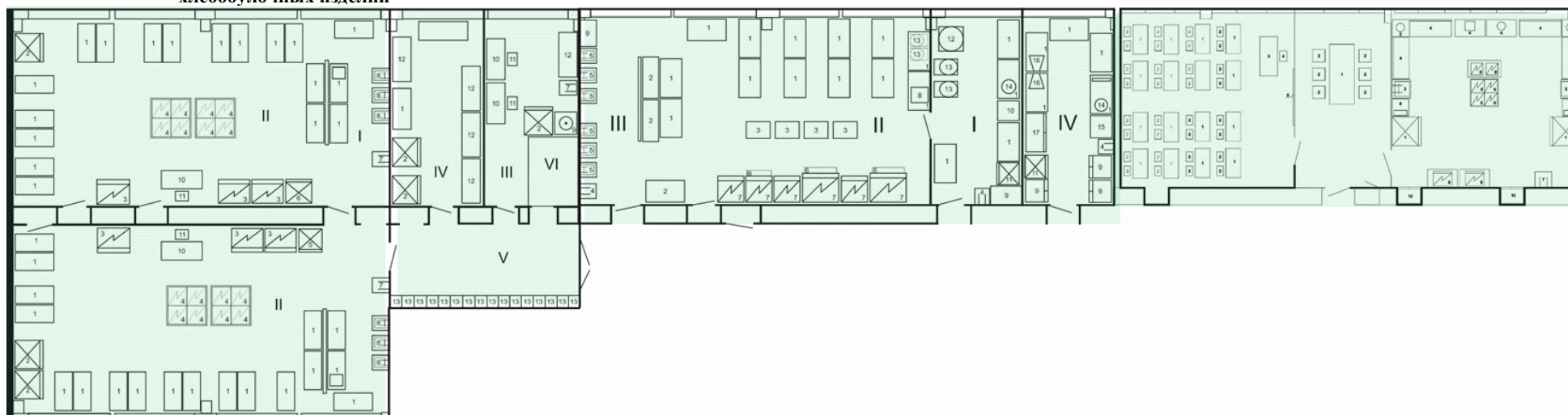


**Выполнены ремонтные работы, установлено оборудование**

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

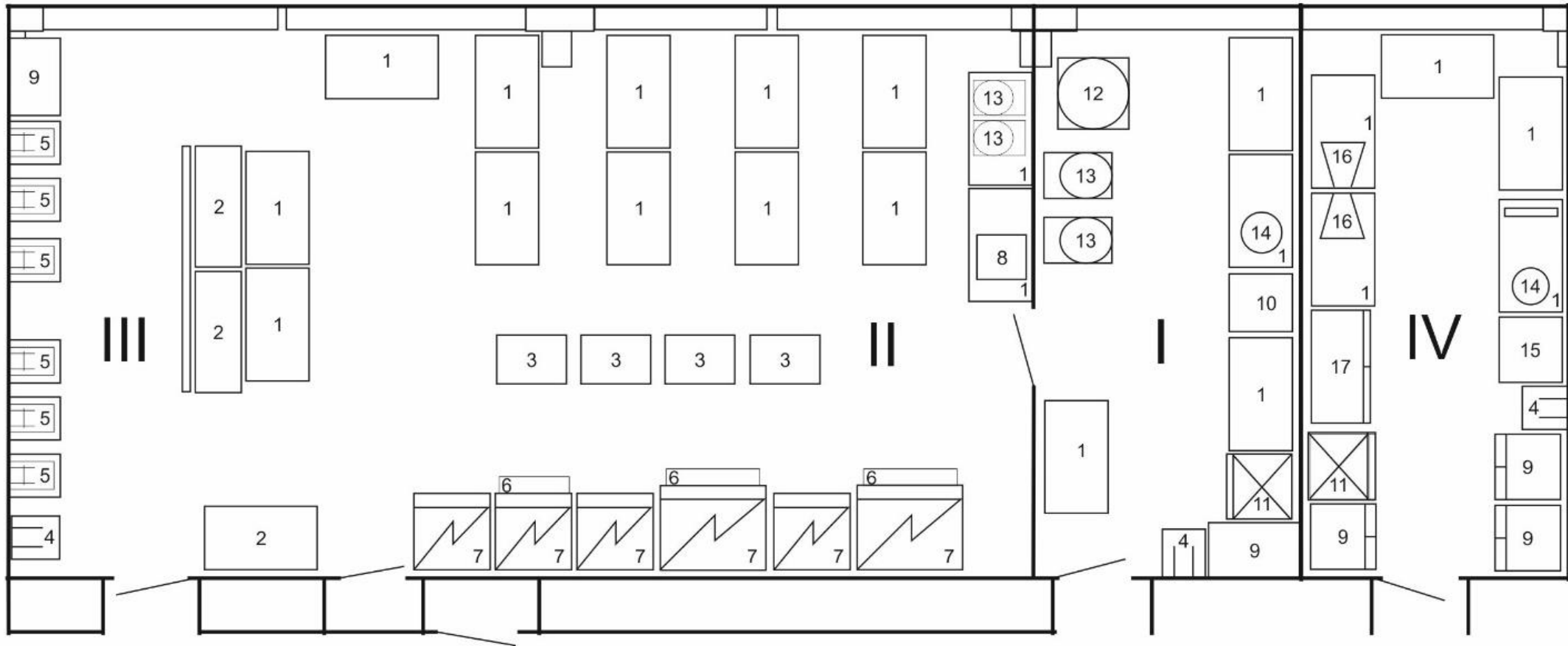
Учебно-производственная мастерская  
кондитерского и хлебопекарного производства

Учебный кабинет и учебная лаборатория  
по компетенции «Кулинарное искусство»





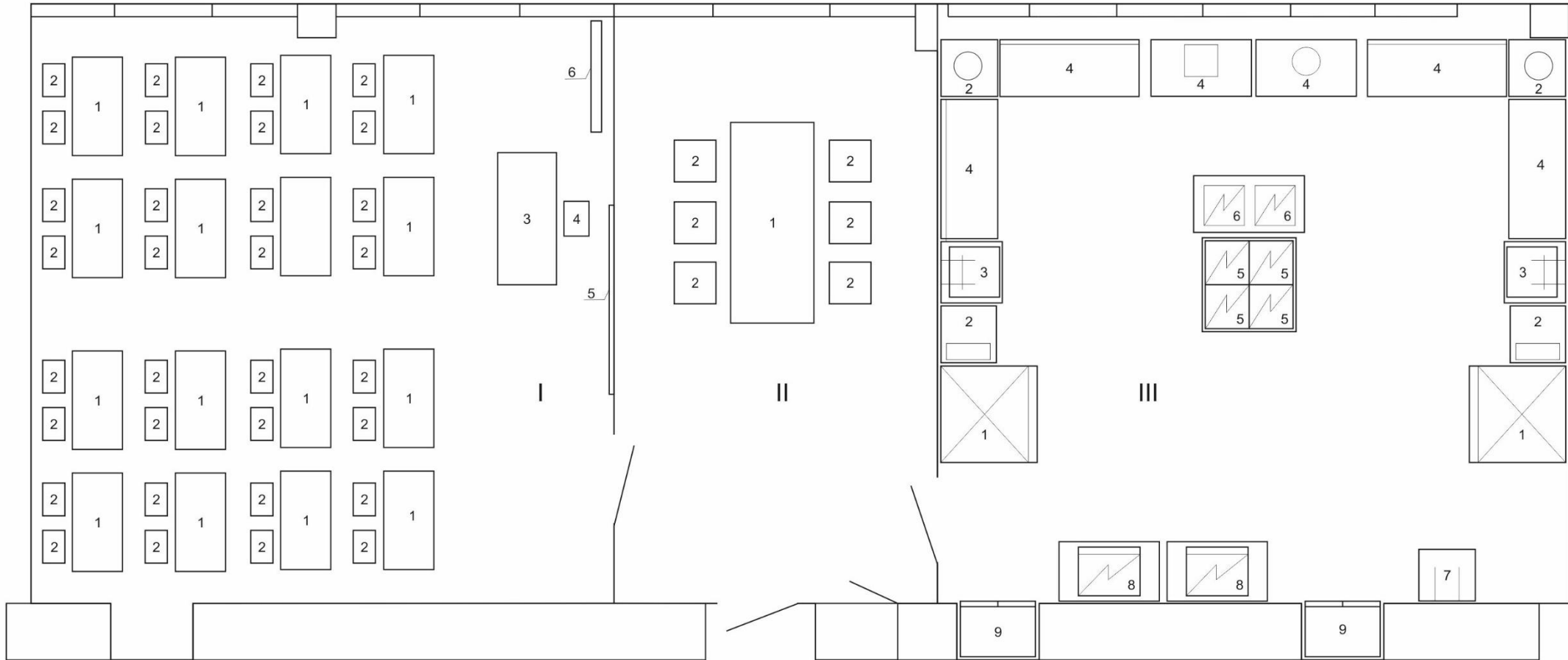
## Схема помещений центра компетенций учебно-производственной мастерской кондитерского и хлебопекарного производства



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 центра компетенций учебного кабинета и лаборатории по компетенции «Кулинарное искусство»

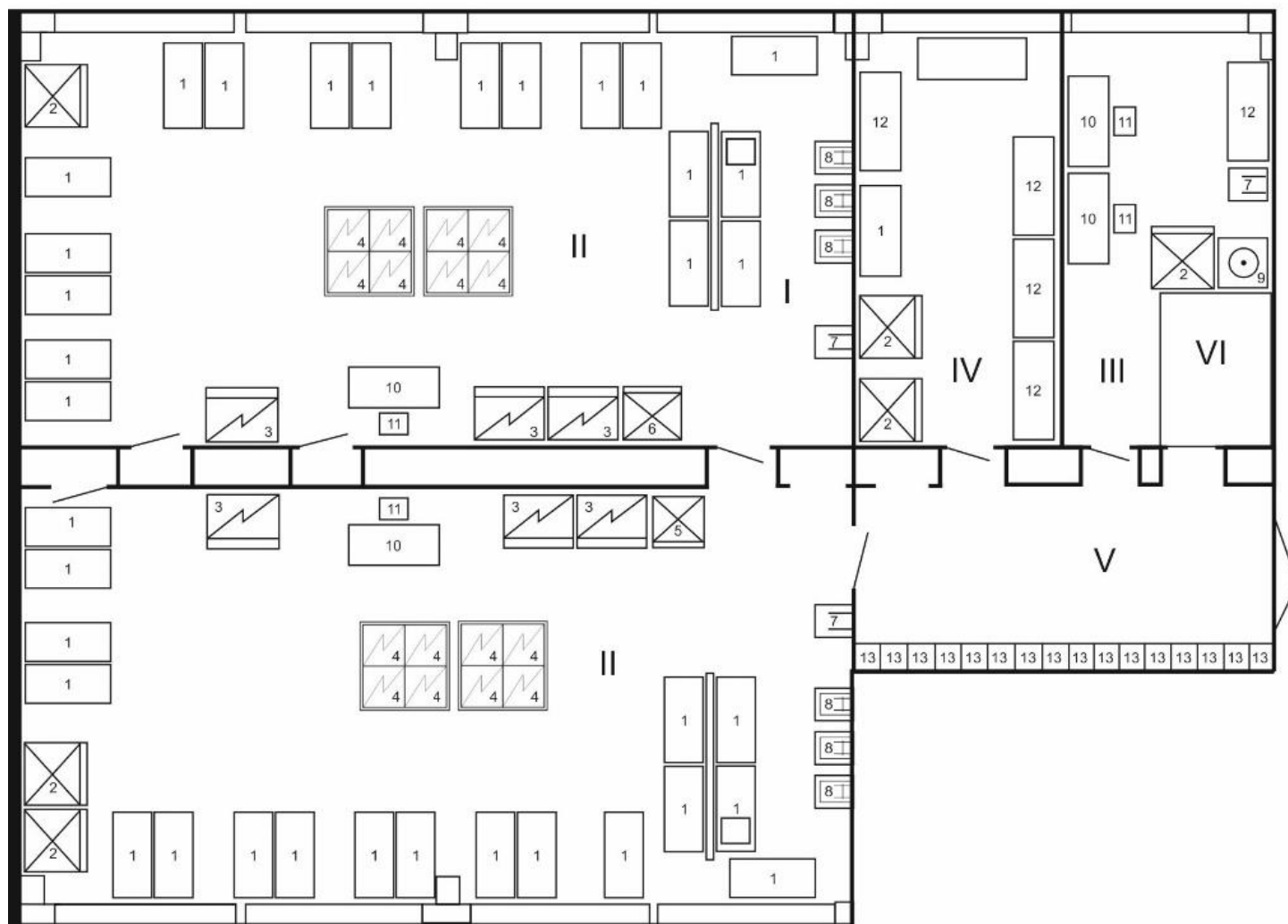


I. 1. Стол ученический; 2. Стул ученический; 3. Стол учительский; 4. Стул учительский; 5. Классная доска; 6. Интерактивная панель (мультиборд).

II. 1. Стол; 2. Стул.

III. 1. Шкаф холодильный; 2. Стол производственный приставной; 3. Моечная ванна; 4. Стол производственный; 5. Плита электрическая; 6. Индукционная плита; 7. Раковина для рук; 8. Шкаф пароконвекционный; 9. Шкаф производственный.

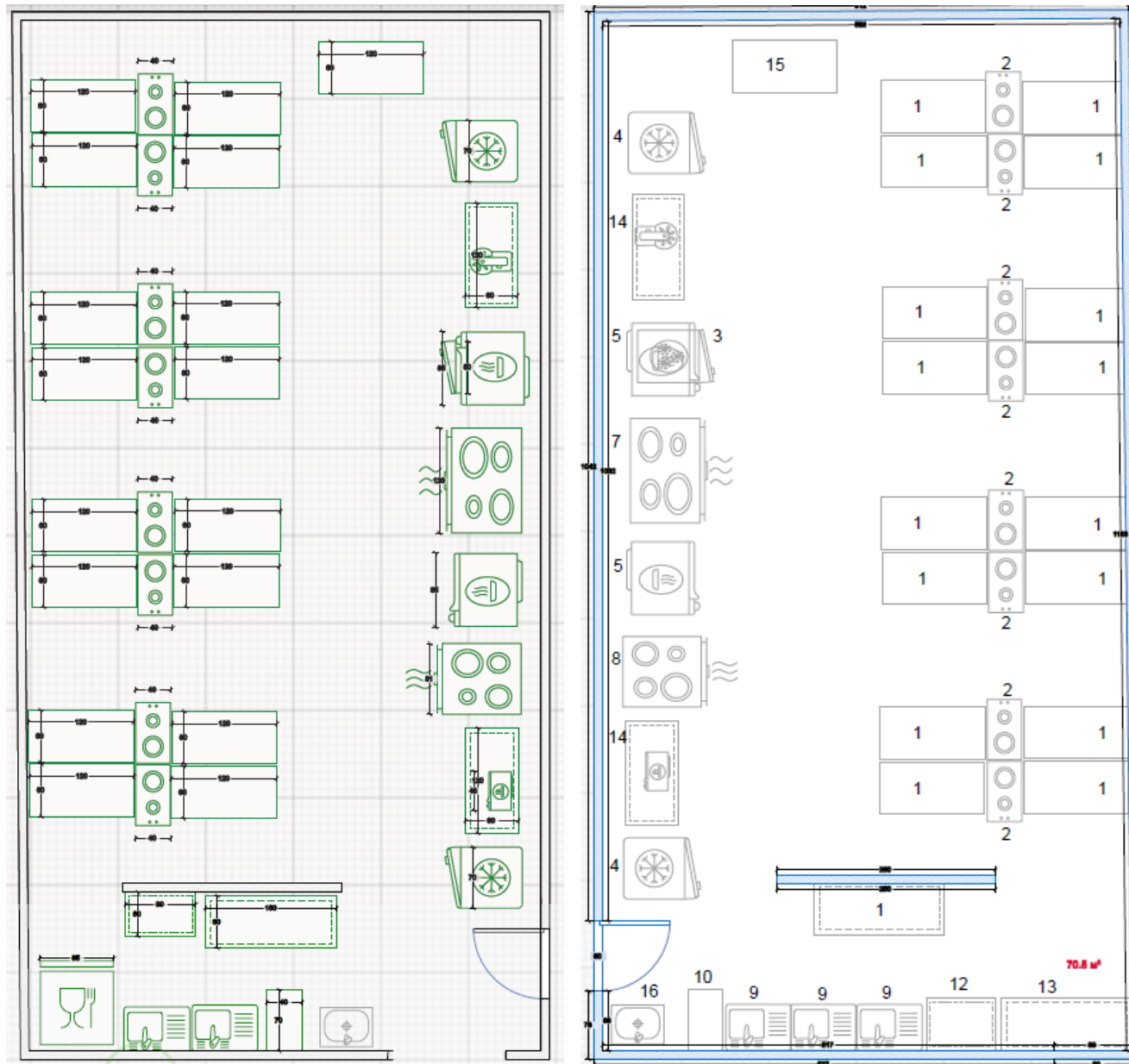
## Схема помещений центра компетенций учебных лабораторий для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий



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.

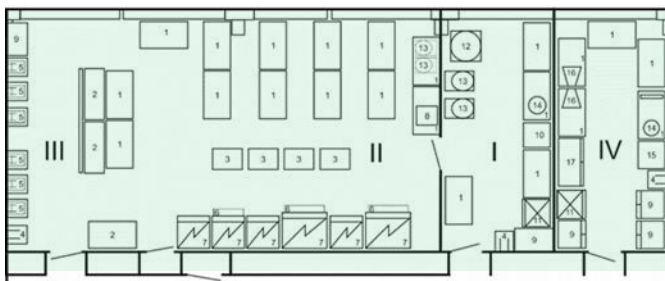
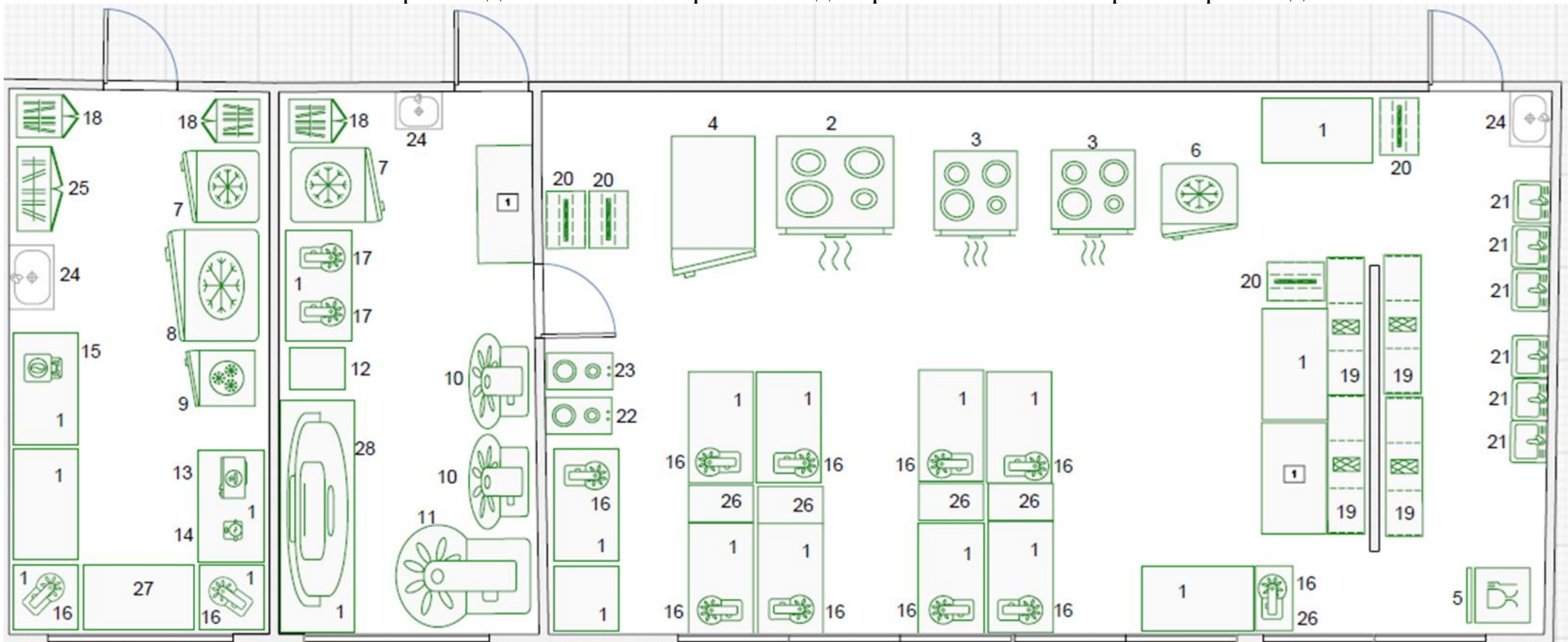
**Выполнен ремонт помещений с учетом плана развития и приобретаемого оборудования**  
**Учебные лаборатории №1,2 для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий**



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;
7. Плита индукционная ЕКСИ 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 МЕС S200;
12. Стелаж производственный;
13. Шкаф производственный нерж.;
14. Рабочее место преподавателя;
15. Малогабаритное оборудование установлено на производственном столе;
16. Раковина.



## Переоборудование с учетом плана развития план по обновлению материально-технической базы Учебно-производственной мастерской кондитерского и хлебопекарного производства



1. Стол производственный;
2. Миниротационная печь Ranemog PM 6040 E 10T + расстоечный 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-ННС;
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.

**Переоборудование с учетом плана развития по обновлению материально-технической базы  
Учебно-производственной мастерской кондитерского и хлебопекарного производства**

