



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель учреждения
образования

Винокуров Р.В.

« 11 » ноября 2023 г

ПАСПОРТ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учреждения образования «Витебский государственный индустриальный колледж», структурное подразделение
Учредитель учреждения образования - главное управление по образованию
Витебского облисполкома

Полное наименование учреждения образования, структурного (обособленного структурного) подразделения учреждения образования (далее - учреждение образования)	Витебский государственный индустриальный колледж
Юридический адрес учреждения образования	г. Витебск ул. Терешковой д.20
Телефон приемной директора учреждения образования	672029
Факс	672029
E-mail	mail@vgik.by
Официальный сайт учреждения образования	WWW.VGIK.BY
Фамилия, имя, отчество директора учреждения образования	Винокуров Руслан Васильевич

Глава 1

КОНТИНГЕНТ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИИ ОБРАЗОВАНИЯ

По состоянию на 01.09.2022 г. в учреждении образования обучается всего 1041 обучающийся, в том числе по образовательным программам ПТО 644 обучающийся по 7 квалификациям, по образовательным программам ССО – 397 обучающийся по – 5 специальностям.

Глава 2
БАЗОВЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

ЗАО «Фенёк», № 1/2021 от 18.10.21
ОАО «Витебскмясомолпром», № 2/2021 от 18.10.21
ОАО «Евроторг», № 03/2021 от 01.09.21
ОАО «Витебскхлебпром», № 4/2021 от 18.10.21
ОАО «Витмил», № 5/2021 от 18.10.21
КУПП «Витебчанка», № 6/2021
ОАО «Труд-Витебск», № 8/2021 от 26.11.2021
УО «Гродненский государственный профессионально-технологический колледж», № 9/2021 от 18.10.21
УО «Смолевичский государственный аграрно-технический профессиональный лицей», № 10/2021 от 18.10.21
ОАО «Ника», № 11 от 18.10.21
УО «Скидельский государственный сельскохозяйственный профессиональный лицей», № 12/2021 от 18.10.21
ООО «Рестрэйд», № 13/2021 от 18.10.21
ТЭДУП «Витебсктурист», № 14/2021
ОАО «БелВитунифарм», № 2/2022 от 23.03.22

Глава 3
ИНФОРМАЦИЯ О ЦЕНТРЕ КОМПЕТЕНЦИЙ
УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

Приказ о создании ресурсного центра
Приказ начальника главного управления по образованию Витебского исполнительного комитета №84 от 07.02.2018 года;
Приказ директора УО «Витебский государственный политехнический профессиональный лицей» №57 от 09.02.2018 года.
Количество обучающихся в центре компетенций 950 человек/календарный год.
Положение о центре компетенций от 01.09.2022

Глава 4
ИНФОРМАЦИЯ О РЕАЛИЗАЦИИ В ЦЕНТРЕ КОМПЕТЕНЦИЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ОСНОВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

	код	новый код	квалификация
Профессии рабочих (служащих)	3-91 01 51- 54	4-02-0721-09-04	«Кондитер» 4 разряда
профессионально-	3-91 01 51- 57	4-02-0721-09-09	«Повар» 4 разряда

технического образования (ПТО)	3-91 01 51- 56	4-02-0721-09-06	«Официант» 4 разряда
	3-91 01 51- 55	4-02-0721-09-05	«Кулинар мучных изделий» 4 разряда
Специальности и квалификации специалистов (рабочих) среднего специального образования (ССО) (бюджет\внебюджет)	1. -		

Глава 5
**ИНФОРМАЦИЯ О РЕАЛИЗАЦИИ В ЦЕНТРЕ КОМПЕТЕНЦИЙ
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО
 ОБРАЗОВАНИЯ ВЗРОСЛЫХ (ВНЕБЮДЖЕТ)**

Профессии рабочих (служащих) уровня ПТО, по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)	Подготовка 5120-003 «Повар» 3 разряда 7512-013 «Кондитер» 3 разряда 5131-001 «Официант» 3 разряда Повышение квалификации 5120-003 «Повар» 4 разряда 7512-013 «Кондитер» 4 разряда 5131-001 «Официант» 4 разряда
Специальности уровня ССО, по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)	-

Глава 6
**УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ, ОБУЧАЮЩИЕСЯ
 КОТОРЫХ ПРОХОДЯТ ОБУЧЕНИЕ В ЦЕНТРЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Наименование учреждения образования, организации	Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы
УО «Оршанский государственный аграрный колледж»	3-91 01 51 -57 «Повар» 4 разряда
УО «Витебский государственный индустриально-технологический колледж»	3-91 01 51 -57 «Повар» 4 разряда
УО «Витебский государственный индустриально-технологический колледж»	3-91 01 51 -56 «Официант» 4 разряда
УО «Глубокский государственный профессиональный лицей»	3-91 01 51 -57 «Повар» 4 разряда
УО «Городокский государственный аграрно-технический колледж»	3-91 01 51 – 57 «Повар» 4 разряда
УО «Дубровенский государственный профессиональный лицей»	3-91 01 51 – 57 «Повар» 4 разряда
УО «Видзовский государственный профессионально-технический колледж»	3-91 01 51 – 55 «Кулинар мучных изделий» 4 разряда
УО «Видзовский государственный профессионально-технический колледж»	3-91 01 51 – 57 «Повар» 4 разряда
УО «Лепельский государственный аграрно-технический колледж»	3-91 01 51 – 57 «Повар» 4 разряда

УО «Улльский государственный профессиональный лицей сельскохозяйственного производства»	3-91 01 51 – 57 «Повар» 4 разряда
УО «Полоцкий государственный химико-технологический колледж»	3-91 01 51 – 57 «Повар» 4 разряда
УО «Полоцкий государственный химико-технологический колледж»	3-91 01 51 – 54 «Кондитер» 4 разряда
УО «Полоцкий государственный химико-технологический колледж»	3-91 01 51 – 56 «Официант» 4 разряда
УО «Поставский государственный колледж»	3-91 01 51 – 57 «Повар» 4 разряда
УО «Витебский государственный профессионально-технический колледж сельскохозяйственного производства»	3-91 01 51 – 57 «Повар» 4 разряда
УО «Витебский государственный профессионально-технический колледж сельскохозяйственного производства»	3-91 01 51 – 55 «Кулинар мучных изделий» 4 разряда
УО «Витебский государственный профессионально-технический колледж сельскохозяйственного производства»	3-91 01 51 – 56 «Кондитер» 4 разряда

Глава 7

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

7.1. Здания, сооружения, земельные участки

Наименование	Название	
Аудиторный фонд (учебные кабинеты)	Социально-гуманитарных наук	1
	Права и основ правового регулирования на объектах общественного питания	совм

	Психологии и этики деловых отношений	совм
	Гимнастический зал*	1
	Охраны труда, охраны окружающей среды и энергосбережения	1
	Экономики общественного питания	1
	Бухгалтерского учёта и ценообразования в общественном питании	совм
	Белорусского языка (профессиональная лексика)	2
	Иностранный языка в профессии	3
	Информационных технологий	1
	Товароведения пищевых продуктов	1
	Товароведения продовольственных товаров	совм
	Технологии приготовления пищи	1
	Оборудование объектов общественного питания	1
	Социально-гуманитарных наук	1
	Торгового оборудования	1
	Организации и технология торговли	совм
	Торгового оборудования	1
	Товароведение непродовольственных товаров	1
	Спецтехнология	2
	Кулинарная характеристика блюд	1
Мастерские, лаборатории, полигоны и т. д.	Учебный кабинет центра компетенций	
	Учебно-производственная лаборатория №1	
	Учебно-производственная лаборатория №2	
	Учебно-производственная лаборатория №3	
	Учебно-производственная лаборатория №4	

	Учебно-производственная лаборатория №5
	Учебный объект «Кафе 16» на улице Терешковой
	Учебный объект «Кафе 16» (зал 1, зал 2)
	Учебный объект «Магазин» “Домовой “
Общежитие (на кол.чел.)	435 человек
Столовая/кафе (чел.)	Столовая 100 посадочных мест, зал 1- 24 посадочных места, зал 2 - 48 посадочных мест
Библиотека	Библиотека
Другое (стадион, бассейн, тренажерный зал и т.д.)	Гимнастический зал

7.2. Перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в центре компетенций для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2022г

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Год приобретения	Количество единиц	Формируемые знания, умения, навыки
Учебный кабинет центра компетенций				
1.	Кофемолка DeLonghi; KG520	2019	1	Отличие ручной, роторной и жерновой кофемолок; тип и материал жерновов; регулировка степени помола; влияние сорта и степени обжарки кофейных зерен на тонкость помола; настройка кофемолки на приготовления разного ассортимента напитков.
2.	Кофеварка, DeLonghi, EC 685.M	2019	1	Контроль крепости кофе; регулировка температуры коф; регулировка порции горячей воды; приготовление напитков на основе эспрессо; оформление поверхности напитков при помощи техники питчинг, этчинг и латте-арт.

3.	Планшетный пищевой принтер прямой печати формата А4-Юник-4	2019	1	Печать пищевыми чернилами на сахарной и вафельной бумаге; Художественное оформление поверхности пряников и тортов с глазированной поверхностью.
4	Принтер печати на вафельной, рисовой, сахарной бумаге	2020	1	Печать пищевыми чернилами на сахарной и вафельной бумаге; Художественное оформление поверхности пряников и тортов с глазированной поверхностью
5.	Универсальная кухонная машина BOSCH	2019	1	Изучение возможностей многофункциональных машин; освоение приемов измельчения смешивания, взбивания при помощи машины; подбор необходимых ножей для измельчения продуктов; выбор и использование различных рычагов при приготовлении теста и взбивании кондитерских масс.
6.	Мультиварка Polaris PMC0520AD	2014	1	Приготовление различных видов рассыпчатых и вязких каш; освоение процессов тушения; контроль выбора программ приготовления некоторых блюд.
6.	Вакуумный упаковщик EVOX 30	2018	1	Изучение процесса герметизации продуктов и полуфабрикатов; изучение возможности увеличения сроков хранения пищевых продуктов; улучшение вкусовых качеств продуктов при хранении в герметичной упаковке.
7.	Плита электрическая кухонная ЭПК-47ЖШ КРАШ.	2018	1	Изучение процессов приготовления пищи в наплитной посуде различными способами.
8.	Интерактивная панель TechnoBoard HV-65	2019	1	Компьютерная визуализация учебной информации; наглядность, эмоциональное восприятие изучаемых объектов; работа с текстами и объектами, аудио и видео материалами.
9	ПЭВМ	2020	1	Автоматизация работы кафе, программное обеспечение
Учебно-производственная лаборатория №1				

1.	Печь электрическая для пиццы, ПЭП-2-1281, с подставкой пп-2	2018	1	Приготовление широкого ассортимента пицц и осетинских пирогов на камне, а также с использованием чугунных сковород.
2.	Печь конвекционная Bakertop XEBC-16EU-E1R	2017	1	Выпечка кондитерских и кулинарных изделий в режиме конвекция с использованием и без использования пара; изучение способов программирования аппарата.
3.	Планетарный миксер Sirman SpA	2018	1	Приготовление различных видов теста; приготовление различных видов крема
4.	Индукционная настольная плита РТНС-21G3	2016	1	Изучение процессов электромагнитной индукции; выбор температурных режимов и их регулировка при приготовлении полуфабрикатов и блюд
5.	Лампа для работы с карамелью	2015	1	Приготовление карамельной массы из изомальта; поддержание оптимальной температуры карамельной массы при изготовлении разнообразных деталей для отделки тортов и пирожных; работа с лампой при изготовлении карамельных арт-композиций.
6.	Аэрограф кондитерский, мини компрессор AS16	2019	1	Изучение процесса пневматического распыления пищевого красителя под воздействием воздуха; окрашивание и рисование на поверхностях кондитерских изделий; окрашивание сахарных и вафельных цветов, изготовленных по английской технике.
7.	Настольная тестораскаточная машина SH50B/SH60B	2020	1	Дифференцированная скорость ленточных транспортеров и микрометрическое регулирование хода цилиндров с помощью алюминиевого рычага. Реверс раскатывания с помощью джойстика. Приготовление различных слоеных тестов.
Учебно-производственная лаборатория №2				

1.	Шкаф шоковой заморозки, BLAST CHILLER	2018	1	Изучение процессов замораживания продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд в несколько этапов без нарушения молекулярной структуры продуктов; изучение способов программирования; программирование процесса замораживания продуктов и полуфабрикатов с помощью термощупа.
2.	Стол с охлаждением TM2-G	2018	1	Обработки ингредиентов, используемых для приготовления салатов, охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков.
3.	Пароконвектомат ChefTop XEVC-16EU-E1R	2017	1	приготовление на пару (режим пара 100% влажности и температуры от +80°C до +120°C); приготовление в режиме конвекция (циркуляция горячего воздуха) (режим преимущественно жарки или выпечки при отсутствии (0%) пара и температуре от +30 (80)°C до +250°C); приготовление при помощи комбинированного режима - вариант одновременно используемого пара (в интервале от 0 до 100% влажности) и горячего воздуха при температуре от +30°C до +250°C); изучение способов программирования процессов приготовления; изучение возможности приготовления
4.	Машина тестораскаточная Restaurant manual R.220	2019	1	Раскатка теста за счет движения раскатывающих валиков; Раскатывание пласта теста заданной толщины.
5.	Мясорубка МИМ-300	2014	1	Измельчение различных видов мяса; Способы сборки мясорубки для измельчения мяса при приготовлении широкого ассортимента полуфабрикатов и блюд из мяса.
Учебно-производственная лаборатория №3				
1	Кондиционер	2020	1	Создание комфортного температурного режима для обучения учащихся в УПЛ №3

2	Куттер C15 2V	2020	1	Измельчение различных видов мяса; Способы сборки оборудования для измельчения мяса при приготовлении широкого ассортимента полуфабрикатов и блюд из мяса.
3	Машина для нарезки гастрономии	2020	2	Нарезка различных гастрономических продуктов на слайсы различного размера
4	Микроволновая печь	2021	1	
	Весы товарные напольные CAS (КАС)	2020	1	Применяются на предприятиях торговли, рынках, в пунктах приемки товаров. Предусмотрена функция усреднения веса для взвешивания нестабильных грузов, экономно расходовать энергию позволяет
Учебный объект «Кафе»				
	Фронтальная посудомоечная машина (Италия)	2020	1	Является оптимальной машиной для профессиональной и очень качественной мойки посуды;
	Миксер для молочного коктейля SIRMAN (СИРМАН) SIRIO2	2021	1	Приготовление ассортимента коктейлей в баре.
	Программное обеспечение автоматизации кафе	2021	1	Программный комплекс для управления одним рестораном или сетью, позволяющий структурировать и автоматизировать все процессы, протекающие внутри заведения; учет продаж, управления линией производства, контроля персонала; широкие аналитические возможности управленцам, для оценки работы отдельной точки общепита, или сети ресторанов.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ В
СРЕДСТВАХ ОБУЧЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.09.2022г.**

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентиров очная стоимость, бел. руб.	Виды работ, выполняемых на оборудовании
1.	Кофемашинa Nuova Simonelli (Италия) Appia II 2 Gr S высокая группа	1	15 000	Приготовления кофейного напитка из натуральных молотых зёрен с помощью пара под высоким давлением; ручную дозацию кофе, кипятка и пара.
2.	Кофемолка Nuova Simonelli (Италия) GRINTA	1	4 000	Регулировка помола кофейных зерен; программирование 1 дозы при приготовлении напитка; электронная система дозирования.
3.	Шкаф расстоечный UNOX XEВРС- 16EU-D на 16 противней 600x400 (Италия)	1	20 000	Изучение процессов расстойки тестовых заготовок из дрожжевого теста; Подбор температурного режима и его регулировка при расстойте тестовых заготовок.
4.	Пароконвектомат ПКА 6-1/1BM2-01 (Россия)	3	25 000	Приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.
5.	Электронные настольные весы МК-A21	6	3 000	Пять режимов работы - взвешивание, подсчёт суммарной массы и количества взвешиваний, определение количества товара в штуках, процентное взвешивание и контроль массы (компараторный).
6.	Микроволновая печь	3	2 000	Разогрев водосодержащих веществ благодаря электромагнитному излучению дециметрового диапазона (обычно с частотой 2,450 ГГц) и предназначенный для быстрого приготовления, подогрева или размораживания.

7.	Многофункциональная кухонная машина BOSCH	3	4 500	Изучение возможностей многофункциональных машин; освоение приемов измельчения, смешивания, взбивания при помощи машины; подбор необходимых ножей для измельчения продуктов; выбор и использование различных рычагов при приготовлении теста и взбивании кондитерских масс.
8.	Стол с охлаждением (Россия)	3	9 000	Обработки ингредиентов, используемых для приготовления салатов, охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков.
9.	Плита индукционная двухконфорочная КОБОР 17-2Т настольная [серия 700] (Россия)	3	10 000	Электронная панель управления с цифровой индикацией; Изучение процессов электромагнитной индукции; Выбор температурных режимов и их регулировка при приготовлении полуфабрикатов и блюд.
10.	Витрина холодильная Ингэко-мастер Вилля 150 ВВ(К)	1	3 200	Демонстрация готовых блюд, полуфабрикатов, кондитерских изделий в торговом зале.
11.	Смягчитель воды SILANOS 12Л	4	2 000	Для смягчения водопроводной воды с целью защиты нагревательных элементов оборудования от образования накипи.
12.	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLD CEV425-1 LED IN DOOR	5	10 000	Хранение пищевых продуктов в соответствии с требованиями санпин.
13.	Миксер для молочного коктейля SIRMAN (СИРМАН) SIRIO2	1	860	Приготовление ассортимента коктейлей в баре.
14.	Пресс для пиццы MASTER GRILL Ф2ПЦЭ с бортом D - 300	1	2 400	Пресс для пиццы позволяет произвести круглую заготовку из теста в считанные секунды, а благодаря функции подлевания на поверхности заготовки пиццы образуется корочка, которая препятствует попаданию влаги от начинки, и основа получается более пышной.
15	Облучатель			Используется для обеззараживания

	бактерицидный настенный ОБН 150	4	480	поверхностей и воздуха в помещениях.
16.	Лампа для подогрева блюд INFRA2/ISO Rosam 8850002	4	3 000	Поддержание температуры горячих блюд.
17.	Устройство душирующее RUBINETTERIE DEL FRIULI 931110	4	1 680	Удаление, смывание остатков пищи, жира, крошек с посуды и производственного инвентаря, что позволяет добиться высокого качества мытья. применяется для работы в посудомоечных и моечных цехах на профессиональной кухне.
18.	Стеллаж с 4 сплошными полками Мариолодман С-4-0,3/0,95/1,8	5	3 000	Хранение кухонного инвентаря; хранение продуктов, не требующих охлаждения.
19.	Стол производственный из нержавеющей стали	5	1 500	Обработка сырья, проведение операций по приготовлению блюд и полуфабрикатов.
20.	Ванна двухсекционная нержавеющая сталь	5	1 500	Для мытья продуктов, тарелок, стаканов, столовых приборов, производственного инвентаря и оборудования.
21.	Аппарат термоусадочный Maripak Compack 58001	1	4 500	Упаковка в пленку методом термоусадки пищевых продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий, полуфабрикатов, консервов, напитков, фруктов и овощей на подложке.

Заведующий центра компетенций



Самозванова И.А.