



УТВЕРЖДАЮ

Руководитель учреждения  
образования

Винокуров Р.В.

« 29 » ноября 2024 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 01.09.2023 г. в учреждении образования обучается всего 1041 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 644 обучающихся по 7 квалификациям, по образовательным программам ССО – 397 обучающихся 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 888 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	
	Учебный объект «Кафе 16 на улице Ленина» (зал 1,	

	зал 2), «Кафе 16 на проспекте Фрунзе», «Кафе 16 на проспекте Московском»
	Учебный объект «Магазин» «Домовой»
Общезитие (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 29.11.2023г

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Год приобретения	Количество единиц	Формируемые знания, умения, навыки
	Учебный кабинет центра компетенций			
	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.
	Кофеварка, DeLonghi, EC 685.M	2019	1	Контроль крепости кофе; регулировка температуры кофе; регулировка порции горячей воды; приготовление напитков на основе эспрессо; оформление поверхности напитков при помощи техники питчинг, этчинг и латте-арт.

Кофемашина Аристон Полуавтомат, однорожковая	2024	1	Контроль крепости кофе; регулировка температуры кофе; регулировка порции горячей воды; приготовление напитков на основе эспрессо; оформление поверхности напитков при помощи техники питчинг, этчинг и латте-арт.
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.
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
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.
Универсальная кухонная машина КЕНВУД	2023	3	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.
Мультиварка Polaris PMC0520AD	2014	1	Приготовление различных видов рассыпчатых и вязких каш; освоение процессов тушения; контроль выбора программ приготовления некоторых блюд.
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.



	Плита электрическая кухонная ЭПК-47ЖШ КРАШ.	2018	1	Изучение процессов приготовления пищи в наплитной посуде различными способами.
	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.
	ПЭВМ	2020	1	Автоматизация работы кафе, программное обеспечение
	Аппарат Су-вид	2023	1	Изучение процессов приготовления пищи при низкой температуре
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 ХЕВС-16ЕU-Е1R	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 XEBC-16EU-E1R	2017	1	<p>приготовление на пару (режим пара 100% влажности и температуры от +80°C до +120°C);</p> <p>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);</p> <p>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);</p> <p>изучение способов программирования процессов приготовления;</p> <p>изучение возможности приготовления</p>
4.	Машина тестораскаточная Restaurant manual R.220	2019	1	<p>Раскатка теста за счет движения раскатывающих валиков;</p> <p>Раскатывание пласта теста заданной толщины.</p>
5.	Мясорубка МИМ-300	2014	1	<p>Измельчение различных видов мяса;</p> <p>Способы сборки мясорубки для измельчения мяса при приготовлении широкого ассортимента полуфабрикатов и блюд из мяса.</p>
Учебно-производственная лаборатория №3				
1	Кондиционер	2020	1	Создание комфортного температурного режима для обучения учащихся в УПЛ №3
2	Куттер С15 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 настольные CAS (КАС)	2020	1	<p>Применяются на предприятиях торговли, рынках, в пунктах приемки товаров. Предусмотрена функция усреднения веса для взвешивания нестабильных грузов, экономно расходовать энергию позволяет функция автоматического отключения</p>

Учебный объект «Кафе»				
	Фронтальная посудомоечная машина (Италия)	2020	1	Является оптимальной машиной для профессиональной и очень качественной мойки посуды;
	Купольная посудомоечная машина	2023	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.

### Глава 8

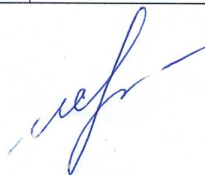
#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ В СРЕДСТВАХ ОБУЧЕНИЯ И ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ ПО СОСТОЯНИЮ НА 01.09.2022г.

№ п/п	Наименование оборудования, тип, марка	Количество единиц	Ориентировочная стоимость, бел. руб.	Виды работ, выполняемых на оборудовании

	Кофемолка Nuova Simonelli (Италия) GRINTA	1	4 000	Регулировка помола кофейных зерен; программирование 1 дозы при приготовлении напитка; электронная система дозирования.
	Шкаф расстоечный UNOX XEBPC-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 расстойке тестовых заготовок.
	Пароконвектомат ПКА 6-1/1ВМ2-01 (Россия)	3	25 000	Приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно.
	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.
	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.
	Стол с охлаждением (Россия)	3	9 000	Обработки ингредиентов, используемых для приготовления салатов, охлаждения и кратковременного хранения скоропортящихся продуктов и напитков.
	Плита индукционная двухконфорочная КОБОР I7-2Т 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.
	Витрина холодильная Интэко-мастер Вилия 150 ВВ(К)	1	3 200	Демонстрация готовых блюд, полуфабрикатов, кондитерских изделий в торговом зале.

	Смягчитель воды SILANOS 12Л	4	2 000	Для смягчения водопроводной воды с целью защиты нагревательных элементов оборудования от образования накипи.
	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLD CEV425-I LED IN DOOR	5	10 000	Хранение пищевых продуктов в соответствии с требованиями санпин.
	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 подпеваания на поверхности заготовки пиццы образуется корочка, которая препятствует попаданию влаги от начинки, и основа получается более пышной.
	Облучатель бактерицидный настенный ОБН 150	4	480	Используется для обеззараживания поверхностей и воздуха в помещениях.
	Лампа для подогрева блюд INFRA2/ISO Rocam 8850002	4	3 000	Поддержание температуры горячих блюд.
	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.
	Стеллаж с 4 сплошными полками Марихолодмаш С-4- 0,3/0,95/1,8	5	3 000	Хранение кухонного инвентаря; хранение продуктов, не требующих охлаждения.
	Стол производственный из нержавеющей стали	5	1 500	Обработка сырья, проведение операций по приготовлению блюд и полуфабрикатов.
	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.