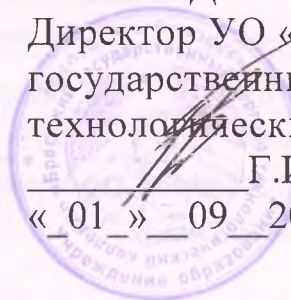


УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный торгово-
технологический колледж»

Г.И. Борисюк

« 01 » 09 2023 г.



ПАСПОРТ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ

УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»

наименование учреждения образования

ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

ТЕХНОЛОГИЙ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Главное управление по образованию Брестского облисполкома

учредитель учреждения образования

| | |
|---|---|
| Полное наименование учреждения образования, структурного (обособленного структурного) подразделения учреждения образования (далее – учреждение образования) | «Брестский государственный торгово-технологический колледж» |
| Адрес учреждения образования | г. Брест, ул. Героев обороны Брестской крепости, 78 |
| Телефон приемной директора учреждения образования | (80162) 35 20 12 |
| Факс | (80162) 35 20 12 |
| E-mail | ttk@brest.by |
| Официальный сайт учреждения образования | ttk.brest.by |
| Фамилия, имя, отчество директора учреждения образования | Борисюк Геннадий Иосифович |

Глава 1. Контингент обучающихся в учреждении образования

По состоянию на 01.09.2023 г. в учреждении образования обучается всего 853 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 339 обучающихся по 4 квалификациям, по образовательным программам ССО 514 обучающихся по 5 специальностям.

Глава 2. Базовые организации учреждения образования

Название организации, реквизиты заключенного договора о взаимодействии:

1. ОАО «Продтовары», договор № 1 от 04.01.2022.
2. СП «СантаИмпэкс Брест» ООО, договор № 2 от 02.05.2023.
3. ООО «Евроторг», договор № 3 от 15.04.2019.
4. СП «Санта Бремор» ООО, договор №4 от 06.04.2023.

Глава 3. Информация о центре компетенций учреждения образования

Приказ о создании центра компетенций (ресурсного центра) - № 99 от 02.09.2013.

Количество обучающихся в центре компетенций: 486 человек – 2022/2023 учебный год.

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

| | |
|--|--|
| Профессии рабочих (служащих) профессионально-технического образования (ПТО) | 1. Образовательная программа профессионально-технического образования по квалификации рабочего (служащего) «Повар» 4 разряда. 2. Образовательная программа стажировки мастеров производственного обучения по квалификации «Повар» 4 разряда |
| Специальности и квалификации специалистов (рабочих) среднего специального образования (ССО) (бюджет/внебюджет) | 1. Образовательная программа стажировки мастеров производственного обучения по квалификации «Повар» 4 разряда |

Глава 5. Информация о реализации в центре компетенций образовательных программ дополнительного образования взрослых (внебюджет)

| | |
|--|---|
| <p>Профессии рабочих (служащих) уровня ПТО, по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)</p> | <p>1. Образовательная программа стажировки мастеров производственного обучения по квалификации «Повар» 4 разряда. 2. Образовательная программа профессиональной подготовки рабочих (служащих) по профессии «Повар» 3 разряда. 3. Образовательная программа повышения квалификации рабочих (служащих) с присвоением уровня квалификации «Повар» 4 разряда. 4. Образовательная программа повышения квалификации рабочих (служащих) с присвоением уровня квалификации «Кондитер» 5 разряда.</p> |
| <p>Специальности уровня ССО, по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)</p> | <p>1. Образовательная программа повышения квалификации рабочих (служащих) с присвоением уровня квалификации «Повар» 4 разряда. 2. Образовательная программа повышения квалификации специалистов с присвоением уровня квалификации «Повар» 5 разряда</p> |

Глава 6. Учреждения образования и организации, обучающиеся которых проходят обучение в центре компетенций

| <p>Наименование учреждения образования, организации</p> | <p>Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы</p> |
|--|---|
| <p>1. УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж»</p> | <p>3-91 01 51 «Общественное питание»</p> |
| <p>2. УО «Ивацевичский государственный аграрный колледж»</p> | <p>3-91 01 51-57 «Повар»</p> |
| <p>3. УО «Лунинецкий государственный аграрный колледж»</p> | <p>4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» 4-02-0721-09-09 «Повар»</p> |

| | |
|---|--|
| 4. УО «Дрогичинский государственный аграрный колледж» | 3-91 01 51 «Общественное питание» 3-91 01 51-57 «Повар» 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» 4-02-0721-09-09 «Повар» |
| 5. УО «Кобринский государственный колледж сферы обслуживания» | |
| 6. УО «Пинский государственный аграрный колледж» | |
| 7. УО «Высоковский государственный аграрный колледж» | |
| 8. УО «Столинский государственный аграрный колледж» | |
| 9. УО «Новомышский государственный аграрный колледж» | |
| 10. УО «Белоозерский государственный колледж электротехники» | |
| 11. УО «Ганцевичский государственный аграрный колледж» | |

Глава 7. Материально-техническая база учреждения образования

7.1. здания, сооружения, земельные участки

| <i>Наименование</i> | <i>Название</i> |
|--|--|
| Аудиторный фонд (учебные кабинеты) | 1. Учебный класс |
| | 2. |
| Мастерские, лаборатории, полигоны и т.д. | 1. Учебный класс-лаборатория поваров |
| | 2. Учебный класс-лаборатория по кондитерскому производству |
| Общежитие (на кол.чел.) | 1. Корпус на 73 учащихся |
| | 2. Корпус на 118 учащихся |
| Столовая/кафе (чел.) | Столовая 80 посадочных мест |
| Библиотека | Библиотека |
| Другое (стадион, бассейн, тренажерный зал и. т.д.) | 1. Стадион |
| | 2. Спортивный зал |
| | 3. Актный зал |

7.2. перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в центре компетенций для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2023 г.

| 1. Учебный класс-лаборатория поваров | | | |
|---|------------------|------------------|--|
| Наименование учебного оборудования | Количество (шт.) | Год приобретения | Формируемые знания, умения, навыки |
| 1. Аппарат для тепловой обработки продуктов VarioCookinCenter 112 | 1 | 2013 | Выполнение основных видов тепловой обработки продуктов (жарения, тушения, варки, фритирования), и других видов термической обработки продуктов, в том числе и под давлением. |
| 2. Котел пищеvarочный КПЭП-600М | 1 | 2013 | Приготовления первых, вторых и третьих блюд, а также варки овощей. |
| 3. Пароконвектомат Rational SCC WE 201 | 1 | 2013 | Выполнение основных видов тепловой обработки продуктов (запекание, тушение, приготовление на пару) |
| 4. Машина УКМ-П | 1 | 2013 | Приготовление мясного и рыбного фаршей; шинкование капусты; нарезание сырых и вареных овощей; протираание вареных овощей, фруктов и творога. |
| 5. Соковыжималка Robot Coupe J80 Ultra | 1 | 2013 | Приготовление натуральных соков из фруктов и овощей. |
| 6. Плита индукционная IK 235Z | 10 | 2013 | Приготовление и подогрев блюд в наплитной посуде за счет электромагнитной индукции. |
| 7. Фритюрница STALGAST PANINI | 1 | 2013 | Приготовление блюд в большом объеме масла или жира. |
| 8. Гриль контактный STALGAST PANINI | 1 | 2013 | Термическая обработка продуктов за счет работы ТЭНов или кварцевых ламп (жарка, тушение, запекание). |
| 9. Вафельница Roller Grill GES 40 | 1 | 2013 | Выпечка объемных вафельных листов. |
| 10. Машина для нарезки гастрономии FAC F250R | 1 | 2013 | Нарезка гастрономических товаров (мясных и колбасных изделий, овощей, сыра, хлебобулочных товаров) с определенной толщиной. |
| 11. Картофелечистка МОК-150У | 1 | 2013 | Очистка картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры. |
| 12. Овощерезка Robot Coup CL-50 | 1 | 2013 | Измельчение и нарезка ломтиками и кубиками овощей, |

| | | | |
|---|---|------|--|
| | | | фруктов, твердого сыра, грибов и других продуктов. |
| 13. Машина для тарталеток Cook-Matic | 1 | 2013 | Приготовление соленых и сладких тарталеток из песочного или слоёного теста. |
| 14. Весы товарные ТВ-S-200.2-A1 | 2 | 2013 | Взвешивание различных грузов при торговых, учетных и технологических операциях. |
| 15. Шкаф холодильный POLAIR CC214-S | 3 | 2013 | Охлаждение, заморозка и хранение скоропортящихся продуктов. |
| 16. Витрина холодильная торговая Enteco master ВИЛИЯ 120 BC | 1 | 2015 | Хранение, выкладка и продажа продуктов, нуждающихся в постоянном охлаждении (мясная, рыбная, молочная, овощная, кондитерская продукция). |
| 17. Кухонная машина Kenwood KWL 90 004 SI | 1 | 2022 | Взбивание крема, приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста, перемешивание фаршей и твердых компонентов салатов, смешивание горячих ингредиентов на индукционной панели, приготовление блюд на пару. |
| 18. Термостат AIRHOT SOUSVIDE SV-30 | 1 | 2023 | Приготовление блюд и полуфабрикатов (рыба, мясо, птица, овощи и фрукты) в вакууме. |
| 19. Вакуумный упаковщик | 1 | 2019 | Создание вакуумной упаковки готовым, сырым продуктам и полуфабрикатам, создание благоприятной среды для хранения, улучшение вкусовых свойств продукта, использование при работе с су видом. |

2. Учебный класс-лаборатория по кондитерскому производству

| | | | |
|-------------------------------------|---|------|---|
| 1. Печь конвекционная UNOX XBC 905E | 2 | 2013 | Выпечка мучных, кондитерских изделий; приготовление, разогрев, размораживание блюд. |
| 2. Шкаф расстоечный UNOX XL 415 | 2 | 2013 | Создание условий для брожения тестовой заготовки перед выпечкой. |
| 3. Тестораскаточная машина LAM 507B | 1 | 2013 | Механизация раскатки дрожжевого, бездрожжевого теста, приготовление лапши, пельменей, хвороста. |
| 4. Лампа для работы с изомальтом | 1 | 2019 | Поддерживание карамели (изомальта) в эластичном |

| | | | |
|-------------------------------|----|------|--|
| | | | состоянии, обеспечение равномерного разогрева по всей поверхности. |
| 5. Стол охлаждаемый Cool Head | 3 | 2013 | Раскатка теста, обработка ингредиентов для приготовления блюд, охлаждение и кратковременное хранение скоропортящихся продуктов и напитков. |
| 6. Машина взбивальная MB-60 | 1 | 2016 | Приготовление дрожжевого, бездрожжевого теста, и кремов. |
| 7. Миксер Bosch ErgoMixx | 15 | 2022 | Приготовления пищи методом перемешивания компонентов, создания однородной массы и обогащения взбиваемой жидкости воздухом. |

Глава 8. Дополнительная потребность центра компетенций в средствах обучения и оборудовании для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2023 г.

| № п/п | Наименование оборудования | Формируемые знания, умения, навыки | Примерная стоимость (руб.) |
|---|--|---|----------------------------|
| <p>Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» Специальность 3-91 01 51 Общественное питание Квалификация 3-91 01 51-57 Повар 4 разряда</p> <p>Специальность 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар 4 разряда</p> | | | |
| 1. | Кухонная машина Vorwerk Thermomix TM6 | Измельчение, взбивание, смешивание и приготовление блюд и полуфабрикатов. | 5470 |
| 2. | Термостат су-вид Vac Star SousVide Chef | Приготовление блюд и полуфабрикатов (рыба, мясо, птица, овощи и фрукты) в вакууме. | 2500 |
| 3. | Шкаф шоковой заморозки Arach SH03 | Быстрая заморозка продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд. | 5884 |
| 4. | Аппарат Rasojet II | Измельчение и смешивание продуктов, приготовление пюре, муссов, паштетов. | 22700 |
| 5. | Вакуумный упаковщик HENKELMAN Jumbo Plus | Создание вакуумной упаковки готовым, сырым продуктам и полуфабрикатам, создание благоприятной среды для хранения, улучшение вкусовых свойств продукта, использование при работе с су-видом. | 9500 |
| Всего - 5 | | | 46054 |

Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение»

Специальность 3-91 01 51 Общественное питание

Квалификация 3-91-01 54 Кондитер 4 разряда

Специальность 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании»

Квалификация 4-02-0721-09-04 Кондитер 4 разряда

| | | | |
|------------|---|---|-------|
| 1. | Машина тестомесильная WLBake SP25 A2V | Замеса теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий. | 6300 |
| 2. | Мармит для шоколада Stadter | Преобразование шоколада в горячую однородную субстанцию высокого качества, обеспечение длительного хранения горячего шоколада. | 290 |
| 3. | Миксер KitchenAid Artisan 4.8л. | Замес дрожжевого и бездрожжевого теста, приготовление фаршей, начинок и соков для кондитерских изделий (шинковка, измельчение, раскатка). | 2500 |
| 4. | Аппарат для создания велюра CHEFVELOUR BLACK | Распыление смесей на поверхности тортов или десертов. | 240 |
| 5. | Дополнительная емкость под краску CHEFVELOUR. | Подготовка смесей для работы с аппаратом для создания велюра. | 20 |
| 6. | Насадка для аэрографа 1,8 мм. | Нанесение декоративного покрытия на кондитерские изделия на основе пищевых красителей. | 35 |
| 7. | Бордюрная лента 6,10,15 см. | Формовка, упаковка и сборка кондитерских изделий, приготовление сложных украшений из шоколада. | 30 |
| 8. | Кондитерские мешки одноразовые 28 см. | Нанесение декоративных деталей на поверхность кондитерских изделий. | 10 |
| 9. | Форма SILIKOMART CYLINDRE | Выпечка заготовок для сложных кондитерских изделий, приготовление муссовых тортов, пирожных, десертов. | 50 |
| 10. | Пищевой принтер Canon Pixma G3400 | Создание десертов с фотографиями и логотипами, печать съедобной фотографии неотличимой от оригинала. | 800 |
| Всего - 10 | | | 10275 |
| Итого - 15 | | | 56329 |

Заведующий центром компетенций

О.И. Троцюк