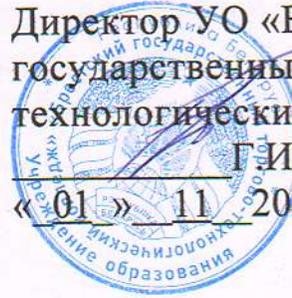


УТВЕРЖДАЮ

Директор УО «Брестский
государственный торгово-
технологический колледж»

Г.И. Борисюк

« 01 » 11 2025 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 01.11.2025 г. в учреждении образования обучается всего 669 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 298 обучающихся по 7 квалификациям, по образовательным программам ССО 371 обучающихся по 5 специальностям.

Глава 2. Базовые организации учреждения образования

Название организации, реквизиты заключенного договора о взаимодействии:

1. ОАО «Продтовары», договор № 1 от 03.01.2025.
2. СП «СантаИмпэкс Брест» ООО, договор № 2 от 02.05.2023.
3. ООО «Евроторг», договор № 3 от 22.10.2024.
4. СП «Санта Бремор» ООО, договор №4 от 06.04.2023.
5. ОАО Берестейский пекарь, договор №5 от 26.02.2024

Глава 3. Информация о центре компетенций учреждения образования

Приказ о создании ресурсного центра - № 99 от 02.09.2013.

Приказ о создании центра компетенций - № 74 от 29.08.2022.

Приказ о переименовании в центр компетенций технологий в сфере общественного питания - № 35 от 10.02.2023.

Количество обучающихся в центре компетенций: 475 человек – 2024/2025 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» 4разряда. 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 align="center">Наименование учреждения образования, организации</p>	<p align="center">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» 3-91 01 51-57 «Повар» 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» 4-02-0721-09-09 «Повар»</p>
<p>2. УО «Ивацевичский государственный аграрный колледж»</p>	
<p>3. УО «Лунинецкий государственный аграрный колледж»</p>	
<p>4. УО «Дрогичинский государственный аграрный колледж»</p>	

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
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 колледжа 80 посадочных мест
Библиотека	Библиотека колледжа
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 01.11.2025 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 пищеварочный 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 ИК 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 Соок-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 HENKELMAN Jumbo Plus	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.
20. Термостат су-вид Vac Star SousVide Chef	1	2023	Приготовление блюд и полуфабрикатов (рыба, мясо, птица, овощи и фрукты) в вакууме.

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 МВ-60	1	2016	Приготовление дрожжевого, бездрожжевого теста, и кремов.
7. Шкаф шоковой заморозки Arach SH03	1	2025	Быстрая заморозка продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.
8. 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 01.11.2025 г.

№ п/п	Наименование оборудования	Формируемые знания, умения, навыки	Примерная стоимость (руб.)
Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» Специальность 3-91 01 51 Общественное питание Квалификация 3-91 01 51-57 Повар 4 разряда Специальность 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» Квалификация 4-02-0721-09-09 Повар 4 разряда			
1.	Термомиксер	Измельчение, взбивание, смешивание, подогревание и тушение полуфабрикатов.	300
2.	Блендер с измельчителем	Измельчение, взбивание, смешивание и приготовление блюд и полуфабрикатов.	200
3.	Мультипекарь	Приготовление разнообразных блюд.	500
4.	Плита индукционная	Быстрое и безопасное приготовление пищи.	500
5.	Дегидратор	Изготовление различных пищевых продуктов путем удаления влаги.	500

6.	Пароварка	Приготовление различных блюд на пару	300
Всего – 6			
<p>Учебная программа по учебному предмету «Производственное обучение» Специальность 3-91 01 51 Общественное питание Квалификация 3-91-01 54 Кондитер 4 разряда</p> <p>Специальность 4-02-0721-09 «Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании» Квалификация 4-02-0721-09-04 Кондитер 4 разряда</p>			
1.	Миксер планетарный	Замеса теста с различной основой и консистенцией для выпечки хлебобулочных или кондитерских изделий.	400
2.	Шкаф холодильный с морозильной камерой	Охлаждение и заморозка продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд.	4000
Всего - 2			
Итого – 8			

Заведующий центром компетенций



А.Г. Криволевич