



**ПАСПОРТ РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА  
УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ  
«ГОМЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-  
ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРИИ»  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТЯМ «ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ»,  
«ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА»**

Учредитель учреждения образования - главное управление  
образования Гомельского облисполкома

Полное наименование учреждения образования, структурного (обособленного структурного) подразделения учреждения образования (далее – учреждение образования)	Учреждение образования «Гомельский государственный профессиональный технологический колледж кулинарии»
Адрес учреждения образования	ул. Федюнинского, 2, 246007, г.Гомель
Телефон приемной директора учреждения образования	(0232) 56 05 54
Факс	(0232) 56 05 54
E-mail	ggptkk@post.gomel.by
Официальный сайт учреждения образования	ggptk.gomel.by
Фамилия, имя, отчество директора учреждения образования	Шепелевич Владислав Вячеславович

**Глава 1. Контингент обучающихся в учреждении образования**

По состоянию на 01.09.2021г. в учреждении образования всего 492 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 369 обучающихся по 5 квалификациям (повар, повар детского питания, кондитер, официант, пекарь), по образовательным программам ССО 123

обучающихся по 1 специальности (Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям)).

Глава 2. Базовые организации учреждения образования  
 Название организации, реквизиты заключенного договора о взаимодействии:

1. КУП "Гомельский ГКШП" Договор от 10.12.2020 №1;
2. ОАО НТК "Алеся" Договор от 10.12.2020 №2;

Глава 3. Информация о ресурсном центре учреждения образования

Приказ о создании ресурсного центра (с указанием реквизитов):  
 Приказ управления образования Гомельского облисполкома от 12.12.2019 №813;

Количество обучающихся в ресурсном центре 250 человек/календарный год

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

Профессии рабочих (служащих) профессионально-технического образования (ПТО)	1. Повар 2. Кондитер 3. Пекарь
Специальности и квалификации специалистов (рабочих) среднего специального образования (ССО) (бюджет/внебюджет)	

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

Профессии рабочих (служащих), по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ	1. Повар (повышение квалификации с 3 разряда на 4);
--	---

<p>дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)</p>	<p>(повышение квалификации с 4 разряда на 5); (повышение квалификации с 5 разряда на 6); 2. Кондитер (повышение квалификации с 2 разряда на 3); (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5); (повышение квалификации с 5 разряда на 6); 3. Пекарь (повышение квалификации с 2 разряда на 3); (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5). 4. Повар (профессиональная подготовка). 5. Кондитер (профессиональная подготовка). 6. Пекарь (профессиональная</p>
--	--

	подготовка).
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 ресурсном центре

Наименование учреждения образования, организации	Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы
УО «Гомельский государственный профессионально-технический колледж кулинарии»	Специальность «Общественное питание» квалификации: 1. Повар 2. Кондитер Специальность «Технология хлебопекарного производства» квалификации: 3. Пекарь
УО «Гомельский государственный профессиональный лицей речного флота»	1. Повар 2. Пекарь
УО «Калинковичский государственный аграрно-технический профессиональный лицей»	1. Повар
УО «Наровлянский государственный профессиональный лицей»	1. Повар
УО «Лельчицкий государственный профессиональный лицей»	1. Повар
УО «Октябрьский государственный профессиональный лицей»	1. Повар
УО «Чечерский государственный профессиональный лицей»	1. Повар

Наименование учреждения образования, организации	Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы
УО «Жлобинский государственный профессионально-технический колледж»	1. Повар
УО «Мозырский государственный профессиональный лицей геологии»	1. Повар
УО «Речицкий государственный профессиональный аграрно-технический лицей»	1. Повар
УО «Костюковский государственный аграрно-технический профессиональный лицей»	1. Повар
Организации общественного питания г. Гомель и Гомельской области	1. Повар 2. Кондитер 3. Пекарь
Управление по труду, занятости и социальной защите Гомельского облисполкома	1. Повар 2. Кондитер 3. Пекарь

## Глава 7. Материально-техническая база учреждения образования

### 7.1. здания, сооружения, земельные участки

Наименование	Название
Аудиторный фонд (учебные ы)	№ 8 Специальной технологии (повар)
	№ 14 Иностранного языка. Белорусского языка
	№ 15 Калькуляции и учета. Бухгалтерского учета и ценообразования в общественном питании
	№ 20 Оборудования объектов общественного питания. Курсового проектирования
	№ 21 Социально-гуманитарных наук. Экономики в общественном питании
	№ 23 Охраны труда. Охраны окружающей среды и энергосбережения
	№ 24 Специальной технологии (пекарь).
	№ 25 Информатики. Прикладной информатики
	№ 26 Физиологии питания, гигиены и санитарии

<i>Наименование</i>	<i>Название</i>
	общественного питания. Химии.
	№ 29 Товароведения пищевых продуктов
	№ 30 Специальной технологии (повар). Технологии приготовления пищи
	№ 32 Технологии приготовления пищи
	№ 33 Специальной технологии (кондитер)
	№ 34 Специальной технологии (официант). Организации производства и обслуживания на объектах общественного питания
	№ 35 Специальной технологии (повар). Технологии приготовления национальной и мировой кухонь
Мастерские, лаборатории, полигоны и т.д.	№№1,2 Лаборатория приготовления горячих блюд (РЦ)
	№3 Учебно-производственная кондитерская мастерская и пекарного производства (РЦ)
	№4 Лаборатория приготовления горячих блюд (РЦ)
	№5 Лаборатория аналитической, физической и коллоидной химии
Общежитие (на кол.чел.)	300 мест
Столовая/кафе (чел.)	100 мест
Библиотека	имеется
Другое (стадион, бассейн, тренажерный зал и т.д.)	Стадион, спортивный зал, спортивный комплекс «Атлет»: тренажерный зал, зал фитнеса, настольного тенниса.

7.2. перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в ресурсном центре для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2020г.

Наименование учебного оборудования	Кол-во (шт.)	Год приобретения	Формируемые знания, умения, навыки
<b>1. <u>Лаборатории приготовления горячих блюд</u></b>			
Аппарат упаковочный вакуумный Indokor IVP-260/PD	1	2018	Выполнение упаковки в вакуум различных продуктов питания, в том числе полуфабрикатов

Гриль электрический Roller Gril 140	1	2004	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд без применения масла, на лавовых камнях, имитируя процесс приготовления на углях
Кипятильник электрический КНЭ-50/100	1	2008	Выполнение вспомогательного процесса - приготовление кипятка посредством непрерывного действия
Фритюрница FIRST FA-5053-1	1	2012	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд в большом количестве жира (во фритюре)
Фритюрница FIRST FA-5058	1	2017	
Фритюрница TRISTAR АК-6925	1	2017	
Фритюрница MOULINEX AF100530 АК-6925	1	2017	
Фритюрница PHILIPS	1	2017	
Пароварка BRAUN FS	1	2017	Выполнение способов тепловой обработки - варка на пару
Кофеварка	1	2017	Выполнение технологического процесса приготовления кофе
Микроволновая печь Media Горизонт	1	2017	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - варки, подогрева, разморозки
Миксер KITCHEN AID 5K45SSEWN Classic	1	2017	Выполнение способа механической кулинарной обработки - планетарного смешивания
Мясорубка PANASONIC, MA-C,	2	2017	Выполнение способа механической кулинарной обработки - измельчение
Мясорубка PANASONIC МК-MG	1	2018	
Мясорубка POLARIS	1	2019	
Мясорубка REDMOND	1	2020	
Блендер VES-950	1	2011	Выполнение способов механической кулинарной обработки – взбивание (измельчение, интенсивное перемешивание)
Блендер BRAUN JB3060	1	2017	
Блендер JAU BL -1500	1	2017	
Блендер PHILIPS HR1601	1	2017	Выполнение способов механической кулинарной обработки – взбивание (измельчение, интенсивное перемешивание)
Блендер TEFAL	1	2017	
Блендер Amitek BP1	1	2018	
Блендер BOSCH VSM66155	1	2018	
Блендер Redmond	1	2019	
Блендер BRAUN	1	2020	
Блендер BOSCH MMB4261B	2	2020	
Электрошинковка ЭТБ-2	1	2017	Выполнение способов механической кулинарной обработки – нарезка
Слайтсер BOSCH	1	2017	Выполнение способов механической кулинарной обработки –нарезки гастрономии
Блинница «Масленица» БА-1/2,5	1	2008	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарка блинной оболочки

Пароконвектомат АПК-0.85	2	2013	Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару
Пароконвектомат UNOX XV 593	1	2018	
Пароконвектомат ТЕСНОЕКА EVOLUTION EKF 411 D AL UD	1	2019	
Печь конвекционная XV 303G	1	2005	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции с использованием процесса пароувлажнения
Печь конвекционная XVC 304	1	2008	
Печь конвекционная электрическая "Интэко" МН43 ПАР	1	2016	
Соковыжималка SIRMAN APOLLO	1	2018	Выполнение вспомогательного процесса - отделение сока цитрусовых
Соковыжималка VITEK V-1611	1	2017	Выполнение вспомогательного процесса - отделение сока овощей и фруктов
Соковыжималка POLARIS PEA 1031	1	2020	
Плита электрическая ПЭМ 4-010	4	2007	Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным обогревом – варка, жарка, тушение
Плита электрическая ПЭМ 4-020 ТУ	1	2017	
Плита индукционная OURSSON IP1200R	2	2017	
Плита индукционная INDOKOR IN5000S	2	2018	
Термостат SIRMAN SOFTCOOKER W1-FOOD	1	2018	Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов – низкотемпературной варки продуктов в вакуумной упаковке по технологии Sous Vide.
Весы	3	2017	Выполнение вспомогательного процесса - взвешивание
Весы CAS SWN-03	1	2020	
Миксер планетарный BOSCH	1	2019	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, а также для приготовления пюре, майонезов, различных соусов и т.д.
Миксер BOSCH MF	1	2017	
Миксер BOSCH MFQ	2	2017	
Миксер планетарный BEAR VALIMIXER NTDDI 5л.	1	2018	
Шкаф холодильный CM 114-S	1	2020	Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, с целью снижения температуры для кратковременного хранения от 0 до +10 °С пищевых продуктов, полуфабрикатов,
Холодильник ХМ-4625-101 "Атлант"	1	2020	
Шкаф холодильный С М105-S POLAIR	2	2019	



Шкаф холодильный "700" ШС-0.7-1,5-1-4X "Случ"	1	2017	кондитерских и молочных изделий, до полуфабрикатов и прохладительных напитков
Холодильник МХ-2823-80	1	2017	
Морозильник ММ-163-0	1	1997	Выполнение способа кулинарной обработки -замораживание, заключающаяся в снижении температуры продукции не выше минус 20 °С с целью сохранения качества и увеличения срока ее годности
Шкаф шоковой заморозки Cooleg COQ-5	1	2018	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
<b>2. <u>Учебно-производственная кондитерская мастерская и хлебопекарного производства</u></b>			
Печь конвекционная электрическая "Интэко" ПН 44 ПАР 2	1	2016	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции с использованием процесса пароувлажнения
Плита индукционная INDOKOR IN7000D 2-х конфорочная	1	2018	Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным обогревом – варка, жарка, тушение
Весы МК-15,2-ТВ21	2	2020	Выполнение вспомогательного процесса - взвешивание
Миксер планетарный Plutone 10,	1	2018	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, а также для приготовления пюре, майонезов, различных соусов и т.д.
Мукопрсеиватель "Каскад"	1	2008	Выполнение вспомогательных процессов - рыхления, насыщения муки кислородом и очищения смеси от мусора и металлических частиц
Стол холодильный EQTA мод.ТМ2G	1	2018	Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, для кратковременного

			хранения скоропортящихся продуктов и напитков, для раскатки теста и обработки продуктов питания в приготовления блюд
Тестомес PIZZA GROUP IR22 VS	1	2018	Выполнение механической обработки продуктов - интенсивный замес различных видов теста - слоеного, заварного, дрожжевого, пресного теста
Тестомес ТММ-140	1	2005	
Тестораскаточная машина Kocateq OMJ 520 B	1	2018	Выполнение механической обработки продуктов -формирование равномерного пласта теста заданной толщины
Шкаф пекарский UNOX XB693	1	2018	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
Шкаф расстоечный Luxstahl ШР-1864	1	2018	Выполнение вспомогательного процесса приготовления - расстойки тестовых заготовок перед выпечкой
Шкаф расстоечный UNOX модель XLT 135	1	2018	
Шкаф расстоечный и камера для противней WLBake PF-193	1	2019	
Шкаф холодильный ШХ-0.7 ДС	1	2007	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
Шкаф холодильный "700" ШС-0,7-1,5-1-4Х"Случь"	1	2017	

Глава 8. Дополнительная потребность ресурсного центра в средствах обучения и оборудовании для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2021 г.

№ п\п	Наименование оборудования	Формируемые знания, умения, навыки	Примерная стоимость (руб.)
-------	---------------------------	------------------------------------	----------------------------

<p>Вид образовательной программы: профессионально-технического образования, обеспечивающую получение квалификации рабочего, наименование квалификации: «Повар»          Специальности «Общественное питание»</p>			
1.	Пароконвектомат RATIONAL SCC 61	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 и хлебобулочных изделий.	40000 (1 единица)
Всего			40000
<p>Вид образовательной программы: профессионально-технического образования, обеспечивающую получение квалификации рабочего, наименование квалификации: «Кондитер»          Специальности «Общественное питание»</p>			
1.	Миксер ручной KitchenAid	Отработка практических навыков применения способов механической обработки пищевых продуктов: взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	2400 (4 единицы)
2.	Миксер планетарный KitchenAid	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	2500 (1 единица)
3.	Миксер планетарный объемом Spag SP40HA	Отработка практических навыков применения способов механической обработки пищевых продуктов: взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	15000 (1 единица)
4.	Конвекционная печь Arach AB10D	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов – выпечки или разогрева мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	10000 (1 единица)
Всего			29900
<p>Вид образовательной программы: профессионально-технического образования, обеспечивающую получение квалификации рабочего, наименование квалификации: «Пекарь»          Специальности «Технология хлебопекарного производства»</p>			

Специальности «Технология хлебопекарного производства»			
1.	Печь подовая этажная EKF 60-80	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: технологический процесс выпечки с функцией пароувлажнения кондитерских и хлебобулочных изделий.	20000 (1 единица)
2.	Тестомес GAM S 60X TSV2VE	Отработка практических навыков применения способов механической обработки продуктов кулинарной обработки пищевых продуктов: интенсивный замес различных видов теста - слоеного, заварного, дрожжевого, пресного теста взбивания кулинарных и кондитерских масс, технологических процессов приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий.	15000 (1 единица)
3.	Конвекционная печь Arach AB10D	Отработка практических навыков применения способов кулинарной обработки пищевых продуктов: выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов – выпечки или разогрева мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных изделий.	20000 (1 единица)
Всего			55000
<b>Итого</b>			<b>124900</b>

Заместитель директора по УПР



Бубнова Т.И.