

УТВЕРЖДАЮ

Директор учреждения образования
«Слуцкий государственный колледж»

Б.Б.Блахин

2021



ПАСПОРТ РЕСУРСНОГО ЦЕНТРА

учреждение образования «Слуцкий государственный колледж»

наименование учреждения образования, структурного (обособленного структурного) подразделения учреждения образования

Ресурсный центр производственного обучения

по специальности «Общественное питание»

направление (профиль) деятельности ресурсного центра

Главное управление по образованию

Минского областного исполнительного комитета

учредитель учреждения образования

Полное наименование учреждения образования, структурного (обособленного структурного) подразделения учреждения образования (далее – учреждение образования)	Учреждение образования «Слуцкий государственный колледж», ресурсный центр производственного обучения по специальности «Общественное питание»
Адрес учреждения образования	Минская область, г.Слуцк, ул.Гутаринова, 3
Телефон приемной директора учреждения образования	8-01795-7-52-20
Факс	8-01795-7-52-20
E-mail	sptk@minsk-region.edu.by
Официальный сайт учреждения образования	sptk.by
Фамилия, имя, отчество директора учреждения образования	Блахин Борис Брониславович

Глава 1. Контингент обучающихся в учреждении образования

По состоянию на 01.09.2021г. в учреждении образования обучается всего 681 обучающийся, в том числе по образовательным программам ПТО 481 обучающийся по 15 квалификациям, по образовательным программам ССО 200 обучающихся по 3 специальностям.

Глава 2. Базовые организации учреждения образования

Название организации, реквизиты заключенного договора о взаимодействии:

1. ОАО «Слуцкий хлебозавод» -договор №2 от 02.01.2019
2. ОАО «Слуцкий сыродельный комбинат»- договор №4 от 02.01.2019;
3. КТПУП «Универмаг «Слуцк» - договор №3 от 02.01.2019
4. ОАО «Крановый завод» - договор №5 от 13.02.2019

Глава 3. Информация о ресурсном центре учреждения образования

На основании приказа управления образования Минского областного исполнительного комитета от 18 июня 2009 года №321 на базе «Школы кулинарного мастерства» создано обособленное подразделение производственного обучения по специальности «Общественное питание».

В соответствии с приказом управления образования Минского областного исполнительного комитета от 26 августа 2011 года №319 организован ресурсный центр производственного обучения (далее – ресурсный центр) по специальности «Общественное питание».

Количество обучающихся в ресурсном центре 565 человек.

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

Профессии рабочих (служащих) профессионально-технического образования (ПТО)	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
Специальности и квалификации специалистов (рабочих) среднего специального образования (ССО) (бюджет/внебюджет)	2-910151 Общественное питание 2-910151-57 Повар 5 разряда

Специальности и квалификации специалистов (рабочих) среднего специального образования (ССО) (бюджет/внебюджет)	2-91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания (по направлениям) (Техник-технолог)
--	---

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 дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)	Учебная программа профессиональной подготовки рабочих:
	Квалификация 5120-003 «Повар» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 3 месяца
	Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 2 месяца
	Квалификация 5132-002 «Буфетчик» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,5 месяца
	Квалификация 7512-013 «Кондитер» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 2 месяца
	Учебная программа повышения квалификации рабочих:
	Квалификация 5120-003 «Повар» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1,5 месяца
	Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1 месяц
	Квалификация 5132-002 «Буфетчик» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1 месяц
	Учебная программа переподготовки рабочих:
Квалификация 5120-003 «Повар» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,8 месяца	

	Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,2 месяца
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 «Борисовский государственный колледж»	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
УО «Смолевичский государственный аграрно-технический профессиональный лицей»	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
ГУО «Клецкий сельскохозяйственный профессиональный лицей»	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
УО «Копыльский государственный колледж»	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
УО «Узденский государственный сельскохозяйственный профессиональный лицей»	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
ГУО «Смиловичский сельскохозяйственный профессиональный лицей»	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
УО «Молодечненский государственный колледж»	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
ГУО «Любанский сельскохозяйственный профессиональный лицей»	3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар

ГУО «Смиловичский сельскохозяйственный профессиональный лицей»	3-91 01 51 05 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
УО «Слуцкий государственный колледж»	3-91 01 51 05 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
	2-910151 05 Общественное питание 2-910151-57 Повар 5 разряда
УО «Вилейский государственный колледж»	3-91 01 51 05 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
УО «Слуцкий государственный сельскохозяйственный профессиональный лицей»	3-91 01 51 05 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
Учреждение образования «Могилевский государственный технологический колледж»	3-91 01 51 05 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
Учреждение образования «Жлобинский государственный профессионально-технический колледж»	3-91 01 51 05 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
Учреждение образования «Могилевский государственный профессиональный лицей №1»	3-91 01 51 05 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар
Учреждение образования «Осиповичский государственный профессионально-технический колледж»	3-91 01 51 05 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар

Глава 7. Материально-техническая база учреждения образования

7.1. здания, сооружения, земельные участки

Наименование	Название
Аудиторный фонд (учебные кабинеты)	кабинет №26 «А» Специальной технологии. Технология приготовления пищи. Оборудование объектов общественного питания. Калькуляции и учета. Технологии коктейлей и напитков
	кабинет №3 «А» Товароведения. Бухгалтерского учета. Торговых вычислений. Торгового оборудования. Организация и технология продаж. Экономика отрасли
Мастерские, лаборатории, полигоны и т.д.	1. Лаборатория №20 «А» Ресурсный центр производственного обучения по специальности «Общественное питание». Технологии приготовления пищи. Технология приготовления блюд

	детского и лечебно-профилактического питания 2. Лаборатория №2 «М» Ресурсный центр производственного обучения по специальности «Общественное питание». Технологии приготовления пищи. Технология продукции кухонь народов мира 3. Лаборатория №20 «Б» Приготовления горячих блюд 4. Студия «Гурман»
Общежитие (на кол.чел.)	Имеется 2 общежития на 435 мест
Столовая/кафе (чел.)	Имеется 1 столовая на 120 мест, кафе на 120 мест
Библиотека	1
Другое(стадион, бассейн, тренажерный зал и. т.д.)	2 спортивных зала, 1 тренажерный зал, мини футбольное поле, 2 спортивных городка, 3 компьютерных класса, парикмахерская, прачечная, зимний сад, этнографическая мастерская «Скарбница», историко-краеведческий музей, конференц зал, актовый зал

7.2. перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в ресурсном центре для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2021г.

1. Наименование учебного кабинета, лаборатории, учебно-производственной мастерской Лаборатория №20 «А» Ресурсный центр производственного обучения по специальности «Общественное питание». Технологии приготовления пищи. Технология приготовления блюд детского и лечебно-профилактического питания			
Наименование учебного оборудования	Кол-во (шт.)	Год приобретения	Формируемые знания, умения, навыки
Слайсер серии Люссо 25 GL	1	2008	Используются для быстрой и эффективной нарезки разных гастрономических товаров (колбасы, сыра, хлебобулочных изделий), а также мяса, рыбы и фруктов.
Тестомесильная машина 7/SN	1	2008	Замес хлебопекарного теста, заключается в смешивании сырья (муки, воды, дрожжей, соли, сахара и других компонентов) в однородную массу, придании этой массе

			необходимых структурно-механических свойств, насыщении ее воздухом и создания таким образом благоприятных условий для последующих технологических операций.
Взбиватель барный ВК2	1	2009	Предназначен для приготовления молочных коктейлей с пышной, нежной пеной, алкогольных коктейлей.
Кофеварка Gaggia Titanium автомат	1	2008	Для приготовления разных видов кофе. Многофункциональный агрегат разработан с температурным программированием. Встроенный счетчик кофе, не сбрасываемый на протяжении всего периода использования. Удобная функция предварительного помола облегчает процесс приготовления кофе, ускоряя его.
Мясорубка TS12 промышленная	1	2008	Электромеханическое приспособление для измельчения мяса и других видов продуктов.
Взбивательная машина BE 5	1	2008	Предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.
Шкаф шоковой заморозки	1	2014	Это стационарное оборудование, основная функция которого заключается в быстрой и равномерной заморозке различных продуктов питания. Технология, реализуемая данным видом оборудования, позволяет сохранять структуру продуктов без каких-либо потерь влаги, благодаря чему

			сохраняется вкус и цвет изделий.
Овощерезательная машина с протирающим устройством CL 50	1	2008	Для нарезки сырых и вареных овощей на кусочки определенной формы.
Куттер (измельчитель) R- 2 Robot Coup	1	2008	Для измельчения мяса, овощей, приготовление соусов, перемальвания продуктов, замешивания теста.
Плита электрическая ПЭ-0,72Н	1	2008	Предназначены для тепловой обработки изделий в наплитной посуде.
Фритюрница профессиональная profi-line	1	2008	Предназначена для жарки мяса, картофеля и рыбы во фритюре.
Шкаф жарочный трехсекционный	1	2008	В жарочных шкафах выполняется жарка, запекание, тушение и пассерование подготовленных полуфабрикатов, а также выпечка мучных изделий. Они незаменимы для приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей, круп и творога.
Аппарат блинный «Масленица – 1»	1	2008	Аппарат блинный «Масленица» предназначен для выпекания порционных блинчиков с различными начинками, как сладкими, так и солеными.
Пароконвектомат SCC 61 Rational	1	2008	Электрический пароконвектомат Rational SCC 61 с 6-уровнями, автомойкой, бойлерной системой парообразования и сенсорным экраном. Разработан для обжаривания, приготовления блюд на пару, бланширования, запекания и иных видов тепловой обработки продуктов на крупных предприятиях общественного питания: кафе, ресторанах, столовых, а также в розничной торговле. Заменяет традиционную плиту, конвекционную печь,
Пароконвектомат SCC 101 Rational	1	2008	

			<p>духовой и жарочный шкаф, пищеварочный котел и фритюрницу. Все полезные свойства продуктов при этом сохраняются.</p> <p>Модель оборудована цветным TFT экраном-сенсором (8,5 дюймов). Корпус и рабочая камера выполнены из качественной полированной нержавеющей стали. Дверца с вентилируемым тройным остеклением и специальным теплоотражающим покрытием, которое исключает нагрев внешней стороны. Оборудован 5-скоростным программируемым вентилятором. Встроенный душ с плавной регулировкой струи и возвратным механизмом облегчает базовую гигиеническую очистку.</p>
Кухонный аппарат Vario Cooking Center 112 Rational	1	2008	<p>Разработан для обжаривания, приготовления блюд на пару, бланширования, запекания и иных видов тепловой обработки продуктов под давлением и без.</p>
Шкаф холодильный SDU1375	1	2008	<p>Шкафы холодильные предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания.</p>
Рабочий стол с охлаждением	1	2008	<p>Основное назначение холодильных столов в хранении и охлаждении продуктов питания в кондитерских и кулинарных цехах, ресторанах, барах, магазинах, на пищевых производствах. Их установка</p>

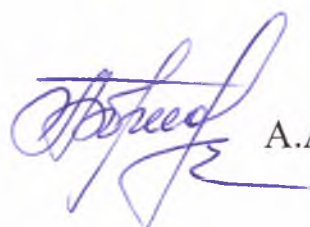
			позволяет экономить максимально торговые и производственные площади, а также время, затрачиваемое на приготовление блюд.
Морозильная камера «Атлант» ММ-184	1	2008	Для низкотемпературного хранения пищевых продуктов.
Аппарат для нагрева и охлаждения воды	1	2008	Данный аппарат (иначе называемый кулер или вододиспенсер) предназначен для нагрева и охлаждения высококачественной бутилированной питьевой воды. • Нагрев и поддержание температуры воды в диапазоне 90-95 °С; • Охлаждение и поддержание температуры воды в диапазоне 5-10°С
Печь микроволновая	1	2008	Бытовой электроприбор, предназначенный для быстрого приготовления или быстрого подогрева или приготовления пищи, размораживания продуктов.
Весы электронные «Штрих»	6	2008	Используются для взвешивания как весового, так и штучного товара.
Миксер Robot Coup	1	2008	Идеально подходит для взбивания или смешивания разнообразных продуктов.
Гриль контактный	1	2014	Устройство для жарки мяса, рыбы, овощей. Удобство прибора – очевидно: возможность быстро, экономично и вкусно приготовить блюдо.
Аппарат для выпечки блинов	1	2014	Профессиональное тепловое оборудование для приготовления большого количества блинов.
Мясорыхлитель	1	2014	Применяются для обработки порционных кусков мяса перед обжаркой не только для их разрыхления, но и для соединения небольших кусков, что снижает количество отходов. Для этого их

			накладывают друг на друга с некоторым перекрытием и дважды пропускают через мясорыхлитель, повернув при втором пропуске на 90°.
Шкаф холодильный			Для кратковременного хранения пищевых продуктов.
Тестораскаточная машина	1	2014	Предназначена для раскатки теста с последующей формовкой из него различных изделий для кондитерских, кулинарных изделий и полуфабрикатов.
Плита электрическая	1	2014	Предназначена для тепловой обработки изделий в наплитной посуде.
Тарталетница	1	2014	Назначение: приготовление сладких и соленых тарталеток разной формы и размера.
2. Наименование учебного кабинета, лаборатории, учебно-производственной мастерской			
Лаборатория №2 «М» Ресурсный центр производственного обучения по специальности «Общественное питание». Технологии приготовления пищи. Технология продукции кухонь народов мира			
Стол технический(с полками надстройками, встроенными раковинами)	16	2020	
Куттер с подогревом	2	2020	Для измельчения мяса, овощей, приготовление соусов, перемалывания продуктов, замешивания теста.
Многофункциональный комбайн Rosost	2	2020	Гомогенизатор для пищевых продуктов. Технология работы устройства основывается на измельчении пищевых продуктов глубокой заморозки, вращающимся со скоростью 2000 оборотов в минуту и обрабатывающим продукт слой за слоем сверху вниз, под давлением 1.2 бара.
Овощерезательная машина CL-40	1	2020	Для нарезки сырых и вареных овощей на кусочки определенной формы.
Пароконвектомат «Rational» mini	9	2020	Разработан для обжаривания, приготовления блюд на пару, бланширования, запекания

			и иных видов тепловой обработки продуктов на крупных предприятиях общественного питания: кафе, ресторанах, столовых, а также в розничной торговле.
Многофункциональный аппарат Ivario pro-2s	1	2020	Разработан для обжаривания, приготовления блюд на пару, бланширования, запекания и иных видов тепловой обработки продуктов под давлением и без.
Интерактивная панель (моноблок Ritter)	1	2020	Для проведения презентаций, видеоконференций, совещаний, видеоконференций и тренингов.
Стеллаж из нержавеющей стали	2	2020	-
Стол производственный	8	2020	-
Шкаф из нержавеющей стали	2	2020	-
Печь микроволновая(профессиональная)	1	2020	Бытовой электроприбор, предназначенный для быстрого приготовления или быстрого подогрева или приготовления пищи, размораживания продуктов.
Холодильник-морозильник «Атлант» XM4619	2	2020	Для низкотемпературного хранения пищевых продуктов.
Печь ускоренного приготовления	1	2021	Очень быстрое приготовление, грилирование, поджаривание, размораживание и регенерация широкого ассортимента свежих и замороженных продуктов.
Соус-миксер ручной промышленный	8	2021	Идеально подходит для взбивания или смешивания разнообразных продуктов.
Взбивальная машина промышленная	1	2021	Предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятий общественного питания.
Шкаф холодильный	1	2021	Для кратковременного хранения пищевых продуктов.

Мясорубка промышленная	1	2021	Электромеханическое приспособление для измельчения мяса и других видов продуктов.
Кухонная машина с функцией приготовления на пару	2	2021	Кухонный комбайн с функцией индукционного нагрева и приготовления на пару.
Машина посудомоечная промышленная	1	2021	Для мытья столовой посуды и т.д.
Холодильный стол	1	2021	Для кратковременного хранения пищевых продуктов.

Заведующий ресурсным центром



А.А.Борисовец