

УТВЕРЖДАЮ
Директор учреждения образования
«Слуцкий государственный колледж»
Б.Б.Блахин
2020

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.Тутаринова, 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 01.09.2020г. в учреждении образования обучается всего 628 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 435 обучающихся по 15 квалификациям, по образовательным программам ССО 193 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 470 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 |

Глава 5. Информация о реализации в ресурсном центре

образовательных программ дополнительного образования взрослых
(внебюджет)

| | |
|---|---|
| <p>Профессии рабочих (служащих), по которым в учреждении образования осуществляется реализация образовательных программ дополнительного образования взрослых (с указанием вида соответствующей программы)</p> | <p>Учебная программа профессиональной подготовки рабочих:</p> <p>Квалификация 5120-003 «Повар» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 3 месяца</p> <p>Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 2 месяца</p> <p>Квалификация 5132-002 «Буфетчик» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,5 месяца</p> <p>Квалификация 7512-013 «Кондитер» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 2 месяца</p> <p>Учебная программа повышения квалификации рабочих:</p> <p>Квалификация 5120-003 «Повар» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1,5 месяца</p> <p>Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1 месяц</p> <p>Квалификация 5132-002 «Буфетчик» Уровень квалификации 4 разряд Срок обучения 1 месяц</p> <p>Учебная программа переподготовки рабочих:</p> <p>Квалификация 5120-003 «Повар» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,8 месяца</p> <p>Квалификация 5131-001 «Официант» Уровень квалификации 3 разряд Срок обучения 1,2 месяца</p> |
| <p>Специальности уровня ССО,</p> | <p>-</p> |

| | |
|--|--|
| 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 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар |
| УО «Слуцкий государственный колледж» | 3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар |
| | 2-910151 Общественное питание 2-910151-57 Повар 5 разряда |
| УО «Вилейский государственный колледж» | 3-91 01 51 Общественное питание |

| | |
|--|--|
| колледж» | 3-91 01 51-57 Повар |
| УО «Слущкий государственный сельскохозяйственный профессиональный лицей» | 3-91 01 51 Общественное питание 3-91 01 51-57 Повар |

Глава 7. Материально-техническая база учреждения образования

7.1. здания, сооружения, земельные участки

| <i>Наименование</i> | <i>Название</i> |
|--|--|
| Аудиторный фонд (учебные кабинеты) | кабинет №26 «А» Специальной технологии и оборудования |
| | кабинет №3 «А» Товароведения, организации, оборудования и технологии продаж. Маркетинга, менеджмента |
| Мастерские, лаборатории, полигоны и т.д. | 1. Лаборатория №20 «А» Ресурсный центр производственного обучения по специальности «Общественное питание» |
| | 2. Лаборатория №5 «М» Технологии приготовления пищи |
| 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 01.09.2020г.

| 1. Наименование учебного кабинета, лаборатории, учебно-производственной мастерской Лаборатория №20 «А» Ресурсный центр производственного обучения по специальности «Общественное питание» | | | |
|--|------------------|------------------|---|
| Наименование учебного оборудования | Количество (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 ВЕ 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 протирочным 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, перемалывания 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 | <p>Электрический пароконвектомат Rational SCC 61 с 6-уровнями, автоматикой, бойлерной системой парообразования и сенсорным экраном.</p> <p>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.</p> <p>Заменяет традиционную плиту, конвекционную печь, 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> |
| Пароконвектомат SCC 101 Rational | 1 | 2008 | |
| 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 | Шкафы холодильные предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях торговли и общественного питания. |
| Рабочий стол с охлаждением | 1 | 2008 | Основное назначение холодильных столов в хранении и охлаждении продуктов питания в кондитерских и кулинарных цехах, ресторанах, барах, магазинах, на пищевых производствах. Их установка позволяет максимально экономить 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 Soup | 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. |

Заведующий ресурсным центром

А.А.Борисовец