







УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«ГОМЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРИИ»

ПАСПОРТ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИИ

КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

центр компетенций

УТВЕРЖДАЮ
Директор Гомельского
государственного колледжа кулинарии
_____ В.В. Шепелевич
«01» сентября 2026г.

ПАСПОРТ ЦЕНТРА КОМПЕТЕНЦИЙ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ «ГОМЕЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРИИ»

по специальности среднего специального образования:	5-04-0721-07 Производство продукции и организация общественного питания
по специальностям профессионально-технического образования:	4-02-0721-09 Обслуживание и изготовление продукции в общественном питании; 4-02-0721-02 Изготовление хлебобулочных изделий;

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 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.by@ggptkk.by
Официальный сайт учреждения образования	ggptkk.by
Фамилия, имя, отчество директора учреждения образования	Шепелевич Владислав Вячеславович

Глава 1. Контингент обучающихся в учреждении образования

По состоянию на 01.09.2026г. в учреждении образования всего 549 обучающихся, в том числе по образовательным программам ПТО 403 обучающихся по 4 квалификациям (повар, кондитер, официант, пекарь), по образовательным программам ССО 146 обучающихся по специальности Производство продукции и организация общественного питания.

Глава 2. Базовые организации учреждения образования

Название организации, реквизиты заключенного договора о взаимодействии:

1. ОАО «Спартак», Договор от № 1/26 от 30.04.2026,
2. ОАО «НТК «Алеся», Договор от № 2/26 от 30.04.2026.

Глава 3. Информация о центре компетенций учреждения образования

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

Количество обучающихся в центре компетенций 829 человек/календарный год

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

специальности среднего специального образования:	5-04-0721-07 Производство продукции и организация общественного питания
квалификации профессионально-технического образования:	Кондитер Повар Пекарь

Глава 5. Информация о реализации в центре компетенций 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)	1. Повар (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5); (повышение квалификации с 5 разряда на 6); 2. Повар детского питания (повышение квалификации с 4 разряда на 5);

	3. 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); 4. Пекарь (повышение квалификации с 2 разряда на 3); (повышение квалификации с 3 разряда на 4); (повышение квалификации с 4 разряда на 5). 5. Повар (профессиональная подготовка). 6. Кондитер (профессиональная подготовка). 7. Пекарь (профессиональная 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 центре компетенций

Наименование учреждения образования, организации	Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы
УО «Гомельский государственный колледж кулинарии»	Специальность «Общественное питание» квалификации: 1. Повар 2. Кондитер

Наименование учреждения образования, организации	Наименование специальности, квалификации (профессии) по которым осуществляется реализация образовательной программы
	Специальность «Технология хлебопекарного производства» квалификации: 3. Пекарь 4. Повар детского питания
УО «Гомельский государственный колледж речного флота»	1. Повар 2. Пекарь
УО «Калинковичский государственный колледж мелиорации»	1. Повар
УО «Хойнинский государственный колледж»	1. Повар
УО «Лельчицкий государственный колледж»	1. Повар
УО «Житковичский государственный колледж»	1. Повар
УО «Чечерский государственный технологический колледж»	1. Повар
УО «Жлобинский государственный технологический колледж»	1. Повар
УО «Жлобинский государственный колледж сферы обслуживания»	1. Кондитер 2. Пекарь
УО «Мозырский государственный колледж геологии»	1. Повар
УО «Добрушский государственный политехнический колледж»	1. Повар
УО «Гомельский государственный аграрно-технический колледж»	1. Повар
УО «Речицкий государственный технический колледж»	1. Повар
Организации общественного питания г. Гомель и Гомельской области	3. Повар 4. Кондитер 5. 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)	№ 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 Экономики и права
	№ 23 Охраны труда. Охраны окружающей среды и и энергосбережения
	№ 24 Специальной технологии (пекарь).
	№ 25 Информатики. Прикладной информатики
	№ 26 Физиологии питания, гигиены и санитарии 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 Учебные лаборатории для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий
	№3 Учебно-производственная мастерская кондитерского и хлебопекарного производства
	№4 Учебная лаборатория по компетенции «Кулинарное искусство»
	№5 Лаборатория аналитической, физической и коллоидной химии
	№6 Оборудования объектов общественного питания
Общежитие (на кол.чел.)	270 мест
Столовая/кафе (чел.)	100 мест
Библиотека	имеется
Другое (стадион,	Стадион, спортивный зал, спортивный комплекс

Наименование	*Название*
бассейн,тренажерный зал и. т.д.)	«Атлет»: тренажерный зал, зал фитнеса, настольного тенниса.

7.2. перечень средств обучения и оборудования, имеющихся в центре компетенций для реализации образовательных программ по состоянию на 01.09.2026г.

Наименование учебного оборудования	Кол-во (шт.)	Год приобре-тения	Формируемые знания, умения, навыки
1. Учебные лаборатории для приготовления кулинарных блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий приготовления горячих блюд; Учебная лаборатория по компетенции «Кулинарное искусство»			
Аппарат упаковочный вакуумный Indokor IVP-260/PD	1	2018	Выполнение упаковки в вакуум различных продуктов питания, в том числе полуфабрикатов
Аппарат упаковочный вак PACKVAC VS-350	1	2021	
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, МА-С,	2	2017	Выполнение способа механической кулинарной обработки - измельчение
Мясорубка PANASONIC MK-MG	1	2018	

Мясорубка POLARIS	1	2019	
Мясорубка REDMOND	1	2020	
Блендер Candy	2	2024	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	
Блендер BRAUN	1	2022	
Блендер BOSH	1	2022	
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 TECNOEKA EVOLUTION EKF 411 D AL UD	1	2019	
Пароконвектомат Distform MyChef Cook	1	2020	
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
Аппарат Pacojet II (Швейцария)	1	2022	Аппарат для смешивания продуктов при низких температурах
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.
Термостат AIRHOT SOUS-VIDE SV-15	1	2021	
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	
Миксер MuLINEX	1	2022	
Миксер стационарный Kitchenaid Artisan 5KSM 3311XECA	2	2022	
Шкаф холодильный СМ 114-S	1	2020	Выполнение способа кулинарной обработки пищевой проду кции - 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
Холодильник ХМ-4625-101 "Атлант"	1	2020	
Шкаф холодильный С М105-S POLAIR	2	2019	
Шкаф холодильный "700" ШС-0.7-1,5-1-4Х "Случ"	1	2017	
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
Слайсер HURAKAN HKN-HM220M	1	2023	Выполнение способов механической кулинарной обработки –нарезки гастрономии
Куттер с подогревом ROBOT COUPE	1	2023	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки -
Фритюрница Brayer BR 2831	1	2023	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд в большом количестве жира (во фритюре)
Электрогриль Kitfort	1	2023	Выполнение способов тепловой кулинарной обработки - жарки блюд без применения масла, имитируя процесс приготовления на углях
Шкаф холодильный СМ-105S	1	2023	Выполнение способа кулинарной обработки пищевой проду

			кции - 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
Планетарный миксер	1	2023	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.
Плита индукционная Ф4ИП/800-10	2	2023	Выполнение способа тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов с непосредственным обогревом – варка, жарка, тушение
Пароконвектомат Lainox CBEN061	2	2023	Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару
Стерилизатор для ножей APACH VUV16	1	2023	Выполнение обработки и стерилизации ножей для уничтожение микробов.
Посудомоечная машина MEC S200	1	2023	Аппарат для автоматической мойки посуды, инвентаря.
Кофемашина MEC VITTORIA 2CP COMPACT MONO	1	2023	Выполнение технологического процесса приготовления кофе
Льдогенератор HENDI KICHEN	1	2023	Выполнение вспомогательного процесса - замораживание воды.
Плита Rada ПЭ-722О серия 700 (2 конфорки)	16	2023	Выполнение тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов - жарка, тушение, запекание, припускание, размораживание, разогрев охлажденной продукции, варки на пару кулинарных, кондитерских изделий.
Шкаф шоковой заморозки POLAIR CR3-L	1	2023	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.
Шкаф шоковой заморозки Cooleg COQ-5	1	2018	
Шкаф шоковой заморозки ATM-031 ECO	1	2021	
2. Учебно-производственная мастерская кондитерского и хлебопекарного производства			

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.
Миксер планетарный МПЛ-60	1	2022	
Мукопрсеиватель "Каскад"	1	2008	Выполнение вспомогательных процессов - рыхления, насыщения муки кислородом и очищения смеси от мусора и металлических частиц
Стол холодильный EQTA мод.TM2G	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	
Тестомес спиральный ITPIZZA SK-16 1Ф	1	2022	
Тестомесильная машина Sigma SILVER VE 80	1	2022	
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	
Шкаф пекарский холодильный (шкаф холодильный Carboma PRO M560-1-G EN-HHC	1	2022	Выполнение способа кулинарной обработки пищевой продукции - охлаждение, подогрев с целью создания оптимальных условий для кратковременного хранения п/ф из теста и расстойки изделий при температуре от -10 °С до +40 °С
Стол гранитный	1	2023	Стол гранитный для приготовления десертов из шоколада, мороженного.
Лампа инфракрасная LADAN	1	2023	Лампа инфракрасная для работы с карамелью и изомальтом
Планетарный миксер KichenAid MINI Artisan 3.3л.	2	2023	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.

Заведующий
Центром компетенций _____ Гриб Е.В.

Заместитель директора по УПР _____ Бубнова Т.И.