

*Государственное бюджетное образовательное учреждение
Среднего профессионального образования*

Колледж малого бизнеса № 67

Северо-Западный Административный округ

Колледж малого бизнеса № 67 создан на основании распоряжения Правительства Москвы от 27 февраля 2010г. № 338-РП «О реорганизации государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования Строительного колледжа №46» и расположен по адресу: г. Москва, улица Твардовского, дом 10, корпус 1. Электронный адрес: 67@prof.educom.

На базе колледжа ведется подготовка специалистов для пищевой промышленности.

Для качественного обучения профессиям организован Ресурсный центр по подготовке поваров, пекарей и кондитеров на современном оборудовании.

В ГБОУ СПО Колледже малого бизнеса № 67 любой желающий может получить профессиональное и полное общее образование и стать высококвалифицированным специалистом в различных областях пищевой промышленности.

Обучение ведется в несколько этапов:

На базе 8 классов (срок обучения 2 года)

- Повар
- Пекарь
- Кондитер

Начальное профессиональное образование

На базе 9 классов (срок обучения 3 года)

- Повар-кондитер
- Изготовитель хлебобулочных изделий
- Официант-бармен
- Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции

Среднее профессиональное образование

На базе 9 классов (срок обучения 3 года 10 месяцев)

На базе 11 классов (срок обучения 2 года 10 месяцев)

- Технология продукции общественного питания

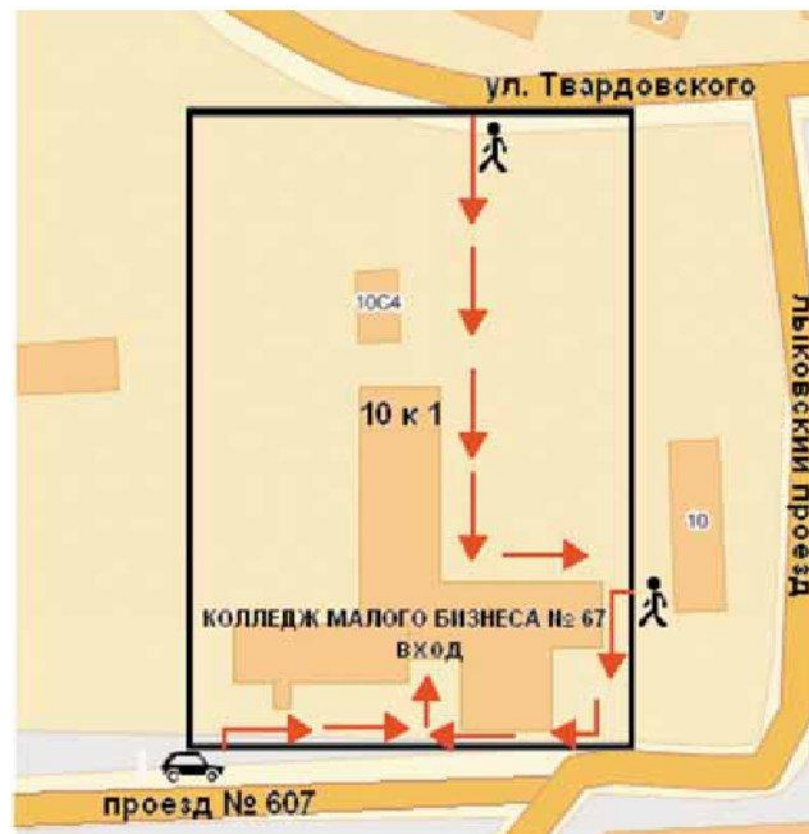
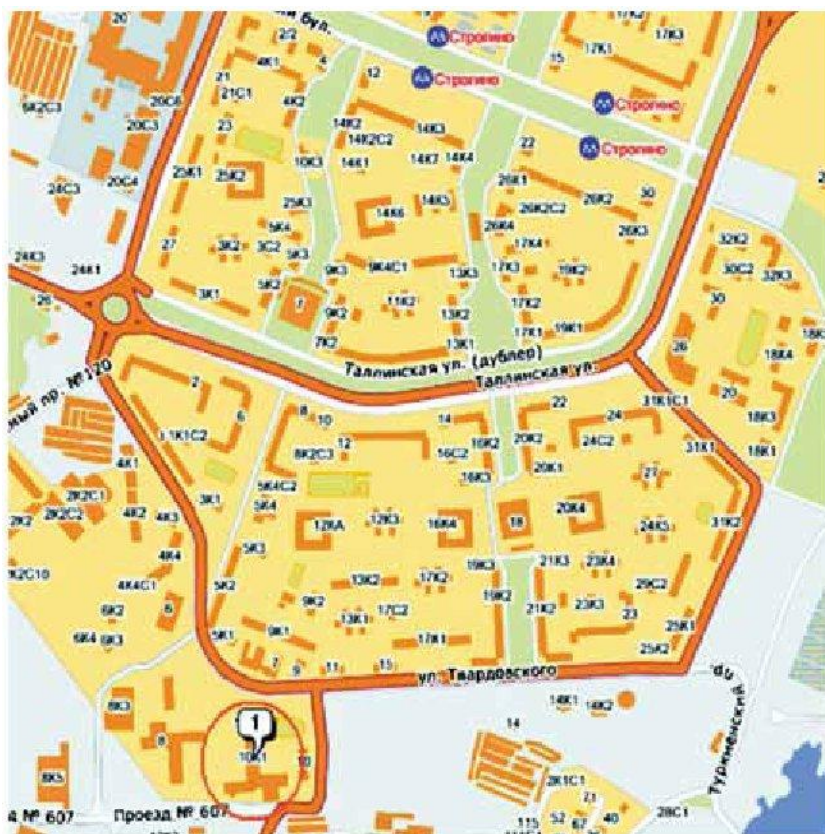
ГБОУ СПО Колледж малого бизнеса № 67

Адрес: ул. Твардовского, дом 10, корпус 1

Проезд: метро «Строгино» авт. №652, маршрутка №121;

метро «Щукинская» авт. № 640 остановка «ОВД Строгино»

телефон: 8(495) 756-30-59; 8(495) 756-30-61; 8(495) 758-01-37



Повар

*"Нет плохих продуктов – есть плохие повара"
(Китайская пословица)*

Основная задача современного повара – бережно собирать, восстанавливать, сохранять то, чего достигла лучшая кулинарная мысль и практика в течение веков. Не растерять опыта прошлого – вот основная задача современного кулинара.

Отсутствие кулинарной культуры – большой пробел в общем культурном развитии человека.

Для граждан нашей многонациональной страны неумение ориентироваться в кулинарном мастерстве разных народов – показатель безразличия, равнодушия к национальным явлениям и процессам, характеризующим общественную жизнь страны.

Ничто не дает возможности так близко соприкоснуться с материальной культурой народа, как национальный стол. Разобраться в его особенностях – едва ли не самый лучший и короткий путь к взаимопониманию народов.





Производственное обучение в Ресурсном центре на современном оборудовании новым технологиям.



Повар – это работа, требующая творческого подхода и любви к своей профессии.



*Сами готовим, сами сервируем,
едим тоже сами!*

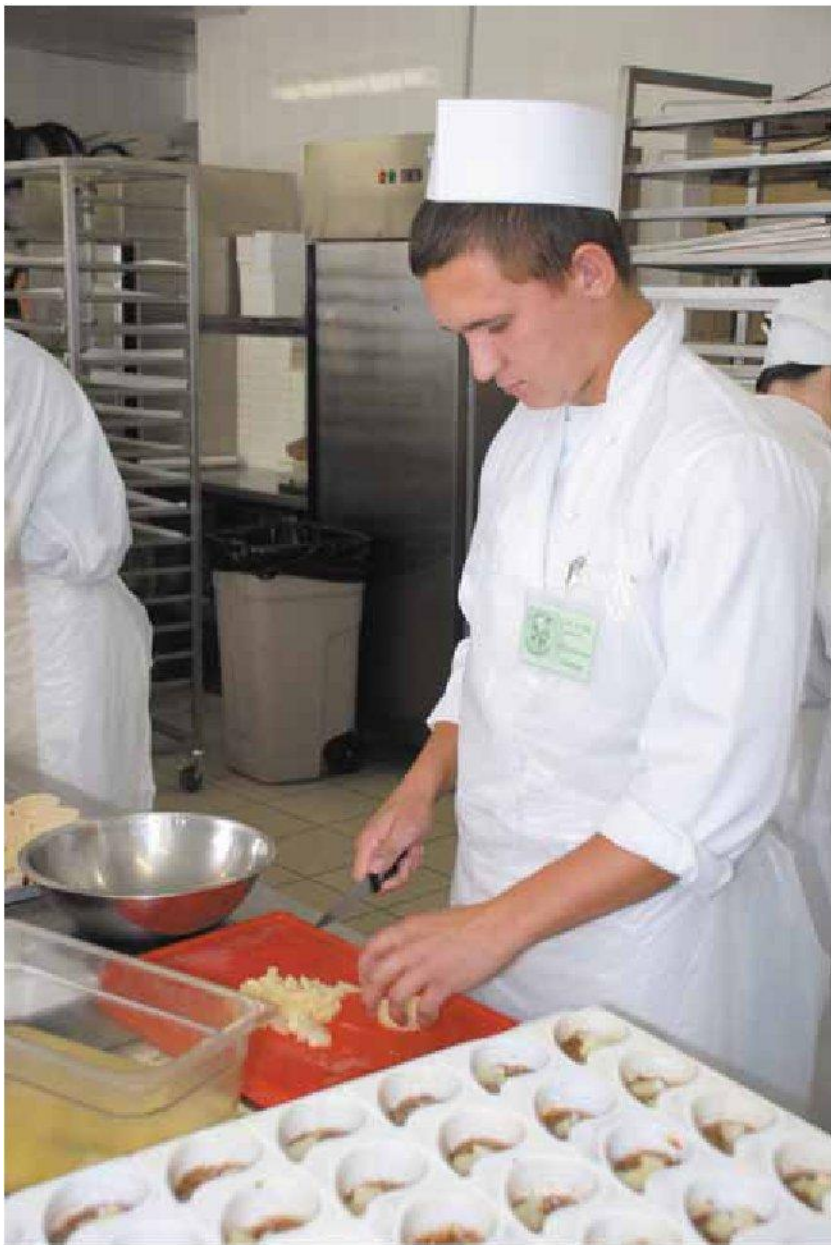
Кондитер

Кондитер (лат.) – конфетчик, сладник, сахарник, лакомщик.

Профессия кондитера призвана создавать лакомства для людей. Основное сырьё

для кондитера: сахар, мёд, фрукты, ягоды, орехи, какао, кофе, мука, яйцо, молоко. Разнообразие кондитерских изделий – безгранично!





*Учимся делать вкусные и красивые
кондитерские изделия.*

Вот такие:





Пекарь

*Что можно добавить к тому, что мастер, умеющий печь пирожки, булочки,
и самый главный продукт национальной кухни*

ХЛЕБ

будет востребован и уважаем всегда, везде и всеми





Будушие пекари на практике.

Наш читальный зал



Будущие повара изучают теорию кулинарии.





*Территория должна быть такой же чистой,
как и мастерская повара.*

*Наш социальный партнёр ООО «Филиас» (торговая марка «Кофемания»),
на предприятиях которого будут работать наши выпускники,
дипломант Всероссийских и Международных конкурсов.*

