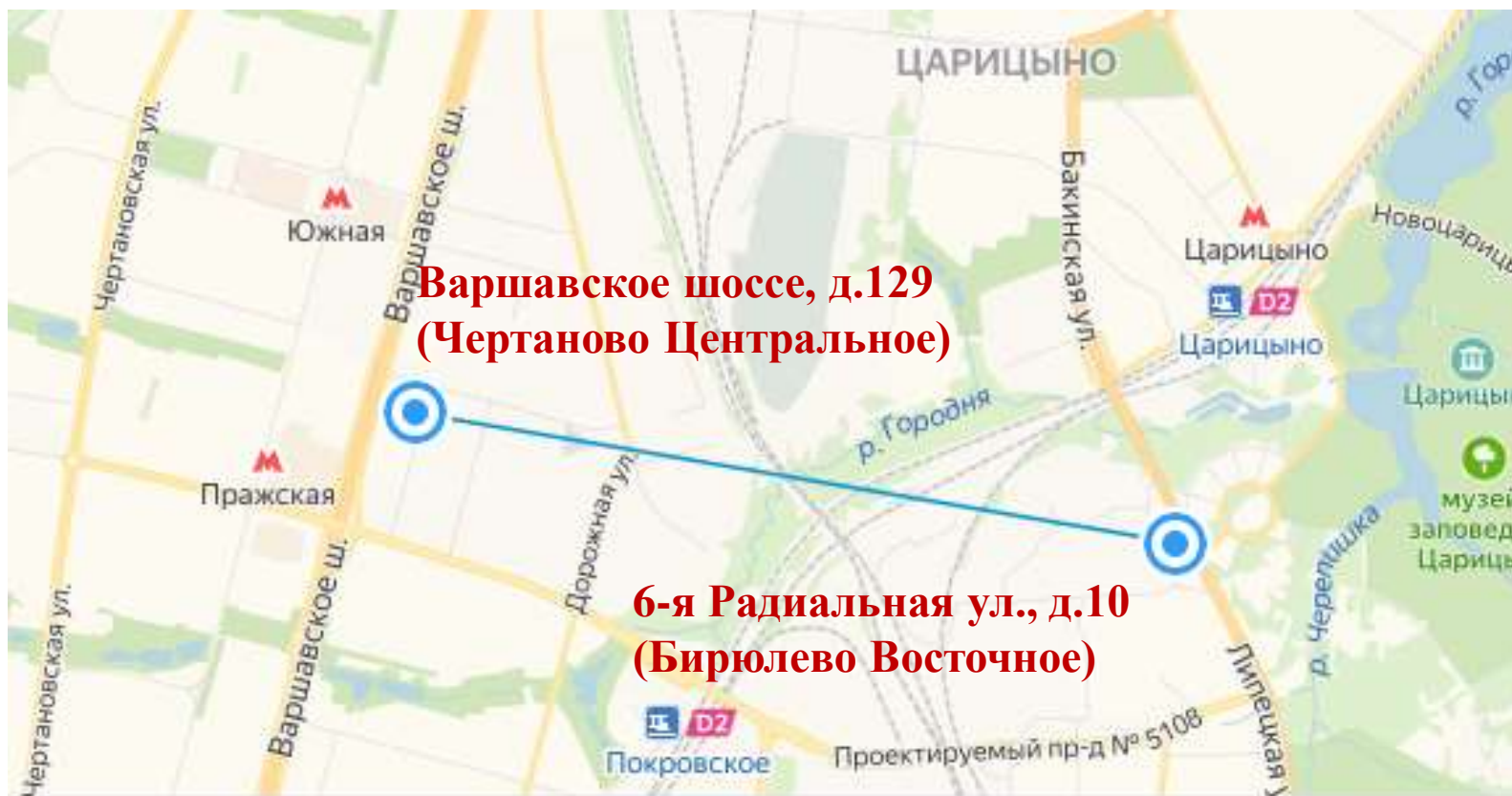




ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
«ПИЩЕВОЙ КОЛЛЕДЖ №33»

Директор ГБПОУ Пищевой колледж №33  
Павел Викторович Молчанов

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА МОСКВЫ  
«ПИЩЕВОЙ КОЛЛЕДЖ №33»



# ***РЕАЛИЗУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ***

## **ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

- ПОВАР, КОНДИТЕР**
- ПЕКАРЬ**
- НАЛАДЧИК ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

## **ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

- ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ**
- ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
- МОНТАЖ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ХОЛОДИЛЬНО-КОМПРЕССОРНЫХ  
МАШИН И УСТАНОВОК (ПО ОТРАСЛЯМ)**
- ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**



# ПРИЕМНАЯ КАМПАНИЯ

<u>Наименование профессий/специальностей</u>	<u>2019-2020</u>	<u>2020-2021</u>
Повар, кондитер	533/100	821/100
Пекарь	25/40	44/40
Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции	82/25	128/25
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	179/50	273/100
Технология продукции общественного питания	327/100	-
Поварское и кондитерское дело	-	797/100
Монтаж и техническая эксплуатация холодильно-компрессорных машин и установок	85/50	176/50





МОСКОВСКОЕ  
ДОЛГОЛЕТИЕ

КРУЖКИ FUTURESKILLS

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБУЧЕНИЕ

WORLDSKILLS

УРОКИ ТЕХНОЛОГИИ

АБИЛИМПКС





## ИТОГИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТОВ В 2020 ГОДУ

Наименование показателя	Уроки технологии на базе колледжа	ПОБГ	Кружок от чемпиона
Школы партнеры	4	8	-
Профильное направление	«Хлебопечение»	«Повар»	«Хлебопечение» «Выпечка осетинских пирогов» «Кондитерское дело»
Количество слушателей	468 человек	176 человек	82 человека



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА КОЛЛЕДЖА

Поварское дело



Хлебопечение



## *ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА КОЛЛЕДЖА*



**Холодильная техника и  
системы  
кондиционирования**





# РЕЗУЛЬТАТЫ УЧАСТИЯ В 2020/21 УЧЕБНОМ ГОДУ

## В движении WorldSkills Russia

<i>Юниоры</i>	<i>Основная категория</i>	<i>Навыки мудрых 50+</i>
- <b>2 место</b> Финал VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» компетенция «Поварское дело» (учащаяся школы 904)		

## В движении «Абилимпикс»

<i>Региональный чемпионат</i>	<i>Национальный чемпионат</i>
- <b>1 место</b> компетенция «Выпечка хлебобулочных изделий» - <b>2 место</b> компетенция «Поварское дело»	- <b>7 место</b> компетенция «Выпечка хлебобулочных изделий»



## ***ТРУДОУСТРОЙСТВО***

- более 40 договоров с предприятиями малого и среднего бизнеса;

### **Сотрудничество с ВУЗами:**

- Московский государственный университет пищевых производств (МГУПП);
- Московский государственный университет технологии и управления им. К.Г. Разумовского (МГУТУ);
- Московский финансово-промышленный университет «Синергия»;
- Московский университет имени С.Ю. Витте
- Московская академия предпринимательства при правительстве Москвы (МосАП).



## ПРЕЕМСТВЕННОСТЬ В ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ И РАЗВИТИИ КАДРОВОГО ПОТЕНЦИАЛА

Преподаватели специальных дисциплин	<ul style="list-style-type: none"><li>• 9 (по основным образовательным программам)</li></ul>
Административные работники	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 (заместитель директора)</li><li>• 3 (специалисты по направлениям)</li></ul>
Учебно-вспомогательный персонал	<ul style="list-style-type: none"><li>• 4 сотрудника</li><li>• 3 (по дополнительным образовательным программам)</li></ul>

На сегодняшний день в колледже работают 19 выпускников



# Спасибо за внимание !

Контакты:  
телефон: 8(926)724-34-76  
email: [MolchanovPV@edu.mos.ru](mailto:MolchanovPV@edu.mos.ru)

