

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
(Минобразования Новосибирской области)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И  
ПЕРЕРАБОТКИ»

(ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой  
промышленности и переработки»)

**ПРИКАЗ**

09.09.2022

№ 280

г. Новосибирск

**О зачислении на профессиональное обучение по программе профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций**

С целью реализации мероприятий по организации обучения по программе профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций по профессии 33.014 Пекарь, руководствуясь Приказом Министерства образования Новосибирской области от 19.07.2022 г. № 1429 «Об утверждении перечня государственных профессиональных образовательных организаций Новосибирской области, подведомственных министерству образования Новосибирской области, для обучения по программам профессиональной подготовке политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Новосибирской области, на 2022/2023 учебный год», учитывая приказ ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» от 09.09. 2022 г. № 280 «Об организации профессионального обучения по программе профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций», **п р и к а з ы в а ю:**

1. Зачислить в состав слушателей программы профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций по профессии 33.014 «Пекарь» объемом 380 часов (далее – программа профессиональной подготовки) лиц по списку, согласно приложению №1 к настоящему приказу, с периодом обучения с 01.10.2022 по 30.06.2023.

2. Утвердить расписание учебных занятий по программе профессиональной подготовки по профессии 33.014 «Пекарь», объемом 380

часов, с периодом обучения с 01.10.2022 по 30.06.2023, согласно приложению №2 к настоящему приказу.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



М.К. Романченко



Приложение № 1 к приказу  
ГАПОУ НСО «Новосибирский  
колледж пищевой промышленности  
и переработки»  
от « 09 » 09.10.22 № 281

Список лиц, зачисляемых в состав слушателей программы профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций по профессии 33.014 «Пекарь» объемом 380 часов, период обучения с 01.10.2022 по 30.06.2023.

Группа – ПО-122

№ п/п	Фамилия	Имя	Отчество
1.	Ермакова	Ева	Константиновна
2.	Конакова	Ульяна	Сергеевна
3.	Кочepasова	Вероника	Юрьевна
4.	Кудрявцева	Ольга	Александровна
5.	Лаврович	Егор	Денисович
6.	Лисицин	Владимир	Витальевич
7.	Логинова	Ульяна	Михайловна
8.	Лузан	Рада	Ровшановна
9.	Лькова	Ксения	Дмитриевна
10.	Мелконян	Гоар	Мелконовна
11.	Павловец	Антонина	Константиновна
12.	Суханова	Елизавета	Андреевна
13.	Чаукина	Ксения	Сергеевна
14.	Шпак	Ульяна	Алексеевна
15.	Яковлева	Ксения	Дмитриевна

Расписание занятий

профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций по профессии 33.014 «Пекарь» в объеме 380 часов, очная форма обучения.  
 Сроки обучения с 01.10.2022 до 30.06.2023  
 группа ПО-122

Модуль программы	Наименование	Дата	Время	Объем часов	Место занятия (аудитория)	ФИО преподавателя	Вид занятия
1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Модуль: Теоретическое обучение. Общепрофессиональные дисциплины</b>							
<b>ОП.01. Введение в специальность</b>	ТЗ 1. Сущность и социальная значимость профессии «Пекарь».	01.10.2022	12.35-14.05	2	33	Кабанцова Г.А.	Лекция
	Консультация		14.10-17.15	4			Консультация
	Внеаудиторная работа		-	2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
<b>ОП.02. Сырье и материалы</b>	ТЗ 2. Понятие об отрасли, её структуре и основных задачах структурных подразделений.	06.10.2022	12.35-14.05	2	33	Кабанцова Г.А.	Лекция
	ТЗ 1. Подготовка основного сырья в производство.		14.10-15.40	2			Лекция
	ВСР 1. Подготовка основного сырья в производство		15.45-17.15	2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
<b>ОП.03. Основы работы пекаря</b>	ТЗ 2. Подготовка дополнительного сырья в производство.	08.10.2022	12.35-14.05	2	33	Кабанцова Г.А.	Лекция
	ТЗ 1. Ознакомление с профессиональным стандартом «Пекарь»		14.10-15.40	2			Лекция



ВСП 2. Подготовка дополнительного сырья в производство. Консультация	08.10.2022	15.45-17.15	2	33	Внеаудиторная (самостоятельная) работа	
		17.20-18.50	2			
	13.10.2022	12.35-14.05	2	33		Практическое занятие Кабанцова Г.А.
		14.10-15.40	2			
15.45-17.15	2	6	33	Зачет		
	-				2	
<b>Промежуточная аттестация по общепрофессиональным дисциплинам</b>						
<b>Модуль: Практическое обучение. Специальные дисциплины</b>						
<b>СП.01. Подготовка сырья к производству. Замес различных видов теста</b>	20.10.2022	12.35-14.05	2	33	Практическое занятие	
		14.10-15.40	2			33
	22.10.2022	12.35-14.05	2	33	Практическое занятие	
		14.10-15.40	2			33
<b>СП.02. Формование</b>						
ЛПЗ 1. Способы формования						
ЛПЗ 1. Способы формования						

<b>хлеба и хлебобулочных изделий</b>	подового и формового теста.									Практическое занятие
	ЛПЗ 2. Способы формования батонов, хал и багетов.	27.10.2022	14.10-17.15	4	25	Калужских Ю.Г.				Практическое занятие
	Внеаудиторная работа		-	2						
	ЛПЗ 3. Способы формования булочек и бриошей.	29.10.2022	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.				Практическое занятие
	ЛПЗ 4. Способы формования брецелей и национальных бараночных изделий.		15.45-17.15	2						
	Внеаудиторная работа		-	2	25					Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	ЛПЗ 4. Способы формования брецелей и национальных бараночных изделий.	10.11.2022	12.35-14.05	2	25	Калужских Ю.Г.				Практическое занятие
	ЛПЗ 5. Способы формования слоеных изделий.		14.10-15.40	2						
	Внеаудиторная работа		-	2						Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	ЛПЗ 5. Способы формования слоеных изделий.	12.11.2022	12.35-14.05	2	25	Калужских Ю.Г.				Практическое занятие
ЛПЗ 1. Способы формования различных видов печенья.	14.10-15.40		2	Практическое занятие						
ЛПЗ 2. Способы формования различных видов пряничных изделий и вафель		15.45-17.15	2						Практическое занятие	
Внеаудиторная работа		-	2						Внеаудиторная (самостоятельная) работа	
ЛПЗ 3. Способы формования и декорирования различных видов пирожных.	19.11.2022	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.				Практическое занятие	

**СП.03. Формование и декорирование мучных кондитерских изделий производства**





	процессы, происходящие при замесе теста.								Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Внеаудиторная работа		-	4					Производственное обучение
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста.	22.12.2022	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Внеаудиторная работа		15.45-17.15	2					Производственное обучение
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста.	24.12.2022	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Внеаудиторная работа		15.45-18.50	4					Производственное обучение
	Способы замеса теста. Технологические расчёты.	14.01.2023	12.35-17.15	6	25	Кабанцова Г.А.			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Внеаудиторная работа		-	2					Производственное обучение
	Способы замеса теста. Технологические расчёты.	18.01.2023	12.35-15.40	4	25	Кабанцова Г.А.			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Внеаудиторная работа		-	2					Производственное обучение
	Способы замеса теста. Технологические расчёты.	21.01.2023	12.35-15.40	4	25	Кабанцова Г.А.			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие		15.45-17.15	2					Производственное обучение



на процесс брожения.	Внеаудиторная работа	-	2	25.01.2023	-	12.15-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа
										Производственное обучение
Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, влияющие на процесс брожения.	Внеаудиторная работа.	-	2	25.01.2023	-	12.15-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа
										Производственное обучение
Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, влияющие на процесс брожения.	Внеаудиторная работа.	-	2	28.01.2023	-	12.15-17.15	6	25	Калужских Ю.Г.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа
										Производственное обучение
Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, влияющие на процесс брожения.	Внеаудиторная работа.	-	6	04.02.2023	-	12.35-17.15	6	25	Калужских Ю.Г.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа
										Производственное обучение
Приготовление теста, сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.	Внеаудиторная работа.	-	6	11.02.2023	-	12.35-17.15	6	25	Калужских Ю.Г.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа
										Производственное обучение
Внеаудиторная работа.	Внеаудиторная работа.	-	2	11.02.2023	-	12.35-17.15	6	25	Калужских Ю.Г.	Внеаудиторная (самостоятельная) работа
										Производственное обучение

	Технологическая схема и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Способы консервирования полуфабрикатов.	18.02.2023	12.35-17.15	6	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
				2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Технологическая схема и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Способы консервирования полуфабрикатов.	22.02.2023	12.35-17.15	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
				2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов. Внеаудиторная работа.	25.02.2023	12.35-17.15	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
				2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов. Внеаудиторная работа.	04.03.2023	12.35-17.15	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
				2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов. Внеаудиторная работа.	11.03.2023	12.35-17.15	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
				2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
	Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты. Внеаудиторная работа.	15.03.2023	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
				2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа



Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты. Внеаудиторная работа.	18.03.2023	12.35-17.15	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
		-	2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты. Внеаудиторная работа.	22.03.2023	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
		-	2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты. Консультация	25.03.2023	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
		15.45-17.15	2			Консультация
Внеаудиторная работа.			2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
			2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки. Внеаудиторная работа.	29.03.2023	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
		-	2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки. Консультация	01.04.2023	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
		15.45-17.15	2			Консультация
Внеаудиторная работа.			2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
			2			Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки. Консультация	08.04.2023	12.35-17.15	6	25	Шакирова В.С.	Производственное обучение
		17.20-18.50	2			Консультация
Выпечка хлебобулочных	12.04.2023	12.35-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
			4			Консультация

изделий. Теплофизические основы выпечки.	Внеаудиторная работа.										обучение
											Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе.	Внеаудиторная работа.	15.04.2023	12.35-17.15	-	6	25	Шакирова В.С.				Производственное обучение
											Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе.	Внеаудиторная работа.	22.04.2023	12.35-17.15	-	6	25	Шакирова В.С.				Производственное обучение
											Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе.	Внеаудиторная работа	26.04.2023	14.10-15.40	-	4	25	Шакирова В.С.				Производственное обучение
											Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе.	Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты	13.05.2023	12.35-14.05	-	2	25	Шакирова В.С.				Производственное обучение
											Консультация
Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты	Внеаудиторная работа	17.05.2023	12.35-17.15	-	6	25	Шакирова В.С.				Производственное обучение
											Внеаудиторная (самостоятельная) работа
Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты		20.05.2023	12.35-18.50		8	25	Шакирова В.С.				Производственное обучение
											Производственное обучение



Дефекты и болезни хлеба, меры их предупреждения. Выход готовых изделий, стандартизация и контроль качества продукции. Внеаудиторная работа	24.05.2023	12.35-17.15	6	25	Шакирова В.С.	Производственное обучение
		-	2			Шакирова В.С.
Дефекты и болезни хлеба, меры их предупреждения. Выход готовых изделий, стандартизация и контроль качества продукции. Действующие гости на основании сорта хлеба и хлебобулочных изделий, формы и методы контроля	27.05.2023	12.35-14.05	2	25	Шакирова В.С.	Производственное обучение
Приготовление теста, расстойка выпечки Приготовление теста, расстойка выпечки Консультация	27.05.2023	12.35-17.15	6	25	Шакирова В.С.	Производственное обучение
		12.35-17.15	6			Производственное обучение
		17.15-18.50	2			Консультация
Приготовление теста, расстойка выпечки Консультация	03.06.2023	12.35-17.15	6	25	Шакирова В.С.	Производственное обучение
		17.15-18.50	2			Консультация
Промежуточная аттестация по производственному обучению Консультация	10.06.2023	12.35-17.15	6	33	Шакирова В.С.	Зачет
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена	24.06.2023	12.35-14.05	2	25	Шакирова В.С.	Консультация
		12.35-17.15	6			33
Всего часов:			380			