

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

01.11.2022

№ 369

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», приказом Министерства образования Новосибирской области от 27.10.2022 г. № 2417 «О внесении изменений в приказ министерства образования Новосибирской области от 19.07.2022 № 1429», учитывая приказ ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» от 01.11.2022 г. № 368 «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 03.11.2022 по 30.06.2023.

2. Утвердить расписание учебных занятий группы ПО-123 по программе профессиональной подготовки по профессии 33.014 «Пекарь», объемом 380 часов, с периодом обучения с 03.11.2022 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 «01» ноября № 369

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 03.11.2022 по 30.06.2023.
Группа ПО-123

| № п/п | Фамилия | Имя | Отчество |
|-------|------------|------------|----------------|
| 1. | Быстрых | Никита | Андреевич |
| 2. | Василевич | Юлия | Анатольевна |
| 3. | Веселов | Даниил | Андреевич |
| 4. | Гузенко | Мария | Александровна |
| 5. | Дубровина | Татьяна | Васильевна |
| 6. | Зозуля | Лилия | Александровна |
| 7. | Исаков | Анатолий | Альбертович |
| 8. | Ким | Александра | Михайловна |
| 9. | Киселькова | Кристина | Юрьевна |
| 10. | Мананкина | Анна | Олеговна |
| 11. | Молодцов | Павел | Максимович |
| 12. | Приходько | Яна | Алексеевна |
| 13. | Саулина | Таисия | Константиновна |
| 14. | Стамболцян | Анна | Вараздатовна |
| 15. | Филиппова | Екатерина | 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 03.11.2022 до 30.06.2023
 группа ПО-123

| Модуль программы | Наименование | Дата | Время | Объем часов | Место занятия (аудитория) | ФИО преподавателя | Вид занятия |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|----------------------------------------|---------------------------|-------------------|----------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Модуль: Теоретическое обучение. Общепрофессиональные дисциплины | | | | | | | |
| ОП.01. Введение в специальность | ТЗ 1. Сущность и социальная значимость профессии «Пекарь». Консультация | 03.11.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 33 | Калужских Ю.Г. | Лекция |
| | | | 14.10-17.15 | 4 | | | Консультация |
| | ТЗ 2. Понятие об отрасли, её структуре и основных задачах структурных подразделений. | 12.35-14.05 | 2 | Лекция | | | |
| ОП.02. Сырье и материалы | ТЗ 1. Подготовка основного сырья в производство. Внеаудиторная работа | 05.11.2022 | 14.10-15.40 | 2 | 33 | Калужских Ю.Г. | Лекция |
| | | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | ВСР 1. Подготовка основного сырья в производство | 12.35-14.05 | 2 | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | | | |
| ОП.03. Основы работы пекаря | ТЗ 2. Подготовка дополнительного сырья в производство. | 09.11.2022 | 14.10-15.40 | 2 | 33 | Калужских Ю.Г. | Лекция |
| | | | 15.45-17.15 | 2 | | | Лекция |
| | ТЗ 1. Ознакомление с профессиональным стандартом «Пекарь» | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------|----------------------|----------------------------------------|----------------------------------------|----|
| <i>Промежуточная аттестация по общепрофессиональным дисциплинам</i> | ВСР 2. Подготовка дополнительного сырья в производство. Консультация Внеаудиторная работа | 10.11.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 33 | Калужских Ю.Г. | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | |
| | | | 14.10-15.40 | 2 | | | Консультация | |
| | | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | |
| | ПЗ 1. Работа с различными источниками по теме: «Работа хлебопекарного и кондитерского цеха» Составление конспекта. Консультация Внеаудиторная работа | 12.11.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 33 | Калужских Ю.Г. | Практическое занятие | |
| | | | 14.10-15.40 | 2 | | | Консультация | |
| | | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | |
| | 15.11.2022 | 12.35-17.15 | 6 | 33 | Калужских Ю.Г. | Зачет | | |
| | | Модуль: Практическое обучение. Специальные дисциплины | | | | | | |
| | | ЛПЗ 1. Основное сырье. Дополнительное сырье. Условия и сроки хранения. Контроль качества ЛПЗ 2. Замес теста для различных видов хлеба. Внеаудиторная работа | 17.11.2022 | | | 12.35-14.05 | 2 | 33 |
| | 14.10-15.40 | | | 2 | Практическое занятие | | | |
| - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | | | | |
| ЛПЗ 3. Замес теста для различных видов булочных изделий ЛПЗ 4. Замес теста для различных мучных кондитерских изделий. Внеаудиторная работа | 19.11.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 33 | Калужских Ю.Г. | Практическое занятие | | |
| | | 14.10-15.40 | 2 | | | Практическое занятие | | |
| | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | | |
| СП.02. Формование | ЛПЗ 1. Способы формования | 24.11.2022 | 12.35-14.05 | 2 | | Кабанцова Г.А | Практическое занятие | |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|----------------------|----------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------------------|--|--|--|--|--|
| хлеба и хлебобулочных изделий | подового и формового теста | | | | | | | | | | | | |
| | ЛПЗ 2. Способы формования багетов, хал и багетов. | 24.11.2022 | 14.10-17.15 | 4 | | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие | | | | | |
| | ЛПЗ 3. Способы формования булочек и бриошей. | 26.11.2022 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие | | | | | | |
| | Внеаудиторная работа | | - | 2 | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | | | | | |
| | ЛПЗ 4. Способы формования брецелей и национальных бараночных изделий. | 28.11.2022 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие | | | | | | |
| | Внеаудиторная работа | | - | 2 | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | | | | | | | | |
| | ЛПЗ 5. Способы формования слоеных изделий. | 30.11.2022 | 14.10-15.40 | 2 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие | | | | | | |
| | Внеаудиторная работа | | - | 2 | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | | | | | |
| | ЛПЗ 5. Способы формования слоеных изделий. | 01.12.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие | | | | | | |
| | ЛПЗ 1. Способы формования различных видов печенья. | | 14.10-15.40 | 2 | | | | Практическое занятие | | | | | |
| | Внеаудиторная работа | | - | 2 | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | | | | | |
| | ЛПЗ 2. Способы формования различных видов пряничных изделий и вафель | 03.12.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие | | | | | | |
| ЛПЗ 3. Способы формования и декорирования различных видов пирожных. | 14.10-15.40 | | 4 | Практическое занятие | | | | | | | | | |
| ЛПЗ 4. Способы формования и декорирования различных видов тортов. | 08.12.2022 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие | | | | | | | |

СП.03. Формование и декорирование мучных кондитерских изделий производства

| | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|----------------------------------------|----|----------------|----------------------------------------|
| | Внеаудиторная работа | 08.12.2022 | 15.45-17.15 | 2 | 25 | Кабанцова Г.А | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| СП.04. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | ЛПЗ 1. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. | 10.12.2022 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие |
| | Консультация | | | 2 | | | Консультация |
| | ЛПЗ 1. Выпечка мучных кондитерских изделий. | 13.12.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие |
| Консультация | 2 | | | Консультация | | | |
| Внеаудиторная работа | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа | | | |
| Промежуточная аттестация по специальности по специальным дисциплинам | ЛПЗ 1. Выпечка мучных кондитерских изделий. | 15.12.2022 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Кабанцова Г.А | Практическое занятие |
| | Консультация | | | 2 | | | Консультация |
| | | | 17.12.2022 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | Кабанцова Г.А |
| Модуль: Производственное обучение | | | | | | | |
| Производственное обучение | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста. | 20.12.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 25 | Кабанцова Г.А. | Производственное обучение |
| | Консультация | | | 2 | | | Консультация |
| | Внеаудиторная работа | | | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста. | 22.12.2022 | 12.35-14.05 | 2 | 25 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | Внеаудиторная работа | | | 4 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |

| | | | | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|----|----------------|----------------------------------------|
| Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, происходящие при замесе теста. | 24.12.2022 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, происходящие при замесе теста. | 27.12.2022 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, происходящие при замесе теста. | 29.12.2022 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Способы замеса теста. Технологические расчёты. | 14.01.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | Кабанцова Г.А. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Способы замеса теста. Технологические расчёты. | 18.01.2023 | - | 4 | 25 | Кабанцова Г.А. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Способы замеса теста. Технологические расчёты. | 21.01.2023 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Кабанцова Г.А. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |

| | | | | | | |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|----------------|----------------------------------------|
| | Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения. | 21.01.2023 | 15.45-17.15 | 2 | Кабанцова Г.А. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения. | 25.01.2023 | 12.15-15.40 | 4 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения. | 28.01.2023 | 12.15-17.15 | 6 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения. | 04.02.2023 | 12.35-17.15 | 6 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | | | | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | Внеаудиторная работа. | | - | 2 | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|----|----------------|----------------------------------------|
| | Приготовление теста, сбор рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. | 11.02.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | Внеаудиторная работа. | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | 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 |
| | Внеаудиторная работа. | | - | 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 |
| | Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов. | 25.02.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | Кабанцова Г.А. | Производственное обучение |
| | Внеаудиторная работа. | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов. | 04.03.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | Кабанцова Г.А. | Производственное обучение |
| | Внеаудиторная работа. | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| | Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов. | 11.03.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | Кабанцова Г.А. | Производственное обучение |
| | Внеаудиторная работа. | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |

| | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|----|----------------|----------------------------------------|
| Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты. | 15.03.2023 | 12.35-15.40 | 4 | 25 | Калужских Ю.Г. | Производственное обучение |
| | | 15.45-17.15 | 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 |
| | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Выпечка хлебулочных 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 хлебулочных 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 |
| | | - | 2 | | | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |

| | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|---|----|----------------|----------------------------------------|
| Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки. | 08.04.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | Шакирова В.С. | работа |
| | | | | | | Производственное обучение |
| Консультация | 12.04.2023 | 17.20-18.50 | 2 | 25 | Калужских Ю.Г. | Консультация |
| Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки. | | | | | | 4 |
| Внеаудиторная работа. | 15.04.2023 | - | 2 | 25 | Шакирова В.С. | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе. | | | | | | 6 |
| Внеаудиторная работа. | 22.04.2023 | - | 2 | 25 | Шакирова В.С. | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе. | | | | | | 6 |
| Внеаудиторная работа. | 26.04.2023 | - | 2 | 25 | Шакирова В.С. | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе. | | | | | | 4 |
| Внеаудиторная работа | 13.05.2023 | 14.10-17.15 | 4 | 25 | Шакирова В.С. | Внеаудиторная (самостоятельная) работа |
| Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе. | | | | | | 2 |
| Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты | 17.05.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | Шакирова В.С. | Производственное обучение |
| Консультация | | | | | | 2 |
| Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты | 17.05.2023 | - | 2 | 25 | Шакирова В.С. | Производственное обучение |
| Внеаудиторная работа | | | | | | 2 |

| | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------|-------------|----|----|----|----|-----------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | | | | | | | | | (самостоятельная) работа | | |
| Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена | Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты | 20.05.2023 | 12.35-18.50 | 8 | 25 | 25 | 8 | 25 | 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 | 25 | 6 | 25 | 25 | Производственное обучение | |
| | | | - | 2 | | | | | | | |
| | 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 | 25 | 2 | 25 | 25 | Производственное обучение | |
| | | Приготовление теста, расстойка выпечки | 27.05.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | 25 | 6 | 25 | 25 | Производственное обучение |
| | | | 31.05.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | 25 | 6 | 25 | 25 | Производственное обучение |
| | Консультация | | 17.15-18.50 | 2 | | | | | | | |
| | Приготовление теста, расстойка выпечки | 03.06.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | 25 | 6 | 25 | 25 | Производственное обучение | |
| | | | 17.15-18.50 | 2 | | | | | | | |
| | Промежуточная аттестация по производственному обучению | 10.06.2023 | 12.35-17.15 | 6 | 25 | 25 | 6 | 25 | 25 | Зачет | |
| 17.15-18.50 | | | 2 | | | | | | | | |
| 12.35-17.15 | | | 2 | | | | | | | | |
| Консультация | 17.06.2023 | 12.35-14.05 | 2 | 25 | 25 | 2 | 25 | 25 | Консультация | | |
| | | 12.35-17.15 | 6 | | | | | | | | |
| Всего часов: | | | | | | | | | 380 | | |