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

23.10.2024 № 378

г. Новосибирск

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

С целью реализации мероприятий по организации профессионального обучения по программе политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций по профессии 33.014 «Пекарь», руководствуясь приказом Министерства образования Новосибирской области от 14.10.2024 г. № 1534 «Об утверждении перечней государственных профессиональных образовательных организаций Новосибирской области, подведомственных министерству образования Новосибирской области, для обучения по программам профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций, расположенных на территории Новосибирской области, на 2024/2025 учебный год», Соглашением о предоставлении из областного бюджета Новосибирской области субсидии автономному учреждению Новосибирской области по реализации программ профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций от 22.10.2024 г. № 42-А, учитывая приказ ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки» от 22.10.2024 г. № 377 «Об организации профессионального обучения по программе профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций», заявления слушателей,

п р и к а з ы в а ю:

1. Зачислить в состав слушателей по основной программе профессионального обучения политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций по профессии 33.014 «Пекарь» (профессиональная подготовка), объёмом 144 часа

(далее – программа профессиональной подготовки), лиц по списку, согласно приложению №1 к настоящему приказу, с периодом обучения с 22.10.2024 по 26,04.2025 г.

2. Утвердить расписание учебных занятий группы ПО П-1/2024 по программе профессиональной подготовки с периодом обучения с 22.10.2024 по 26.04.2025 г., согласно приложению №2 к настоящему приказу.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор М.К. Романченко

М.А. Киричек
351-74-23

Приложение № 1 к приказу
ГАПОУ НСО «Новосибирский
колледж пищевой промышленности
и переработки»
от «23» октября 2024 № 378

Список лиц, зачисляемых в состав слушателей по основной программе профессионального обучения политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций по профессии 33.014 «Пекарь» (профессиональная подготовка), объёмом 144 часа, с периодом обучения с 22.10.2024 по 26.04.2025 г.

Группа ПО П-1/2024

№ п/п	Фамилия	Имя	Отчество
1.	Бастрыкина	Анастасия	Денисовна
2.	Вотинова	Софья	Андреевна
3.	Кабанцова	Елизавета	Романовна
4.	Костерина	Мария	Андреевна
5.	Керн	Дарья	Андреевна
6.	Клипач	Иолланта	Игоревна
7.	Колесник	Анастасия	Евгеньевна
8.	Кольбе	Маргарита	Эдуардовна
9.	Кузьменко	Полина	Дмитриевна
10.	Литвинова	Дарья	Сергеевна
11.	Медведева	Алиса	Николаевна
12.	Нестеренко	Анна	Сергеевна
13.	Петрова	Валерия	Николаевна
14.	Чивилева	Кристина	Олеговна
15.	Щегорец	Арина	Андреевна

Приложение № 2 к приказу
ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»
от «23 октября» 2024 № 378

Расписание занятий
профессиональной подготовки политехнической и агротехнической направленности для обучающихся общеобразовательных организаций по профессии 33.014 «Пекарь» в объеме 144 часа, очная форма обучения.
Сроки обучения с 22.10.2024 до 26.04.2025
группа ПО П-1/2024

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». Понятие об отрасли, её структуре и основных задачах структурных подразделений. Ознакомление с профессиональным стандартом «Пекарь». Работа с различными источниками по теме: «Работа хлебопекарного и кондитерского цеха».	26.10.2024	10.00-10.40	0,5	26	Кабанцова Г.А.	Лекция
ОП.02. Сырье и материалы	ТЗ 1. Подготовка основного сырья в производство. Подготовка дополнительного сырья в производство.		10.50-11.30	1			
Промежуточная аттестация по общепрофессиональным дисциплинам			11.40-12.20	0,5			Зачет

Модуль: Теоретическое обучение. Специальные дисциплины							
СП.01. Подготовка сырья к производству. Замес различных видов теста	ЛПЗ 1. Основное сырье. Дополнительное сырье. Условия и сроки хранения. Контроль качества. Замес теста для различных видов булочных изделий. Замес теста для различных мучных кондитерских изделий.	26.10.2024	12.30-13.40	2	25	Кабанцова Г.А.	Практическое занятие
СП.02. Формование хлеба и хлебобулочных изделий	ЛПЗ 1. Способы формования подового и формового теста. Способы формования батонов, хал и багетов. Способы формования булочек и бриошей. Способы формования слоеных изделий.		13.50-15.10	2	25		Практическое занятие
СП.03. Формование и декорирование мучных кондитерских изделий производства	ЛПЗ 1. Способы формования различных видов печенья и пряничных видов изделия	28.10.2024	10.00-11.20	2	25	Калужских Ю.Г.	Практическое занятие
	ЛПЗ 1. Способы формования различных видов печенья и пряничных видов изделия						Практическое занятие
СП.04. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ЛПЗ 1. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий. Выпечка мучных кондитерских изделий.		11.30-12.50	2	25		Практическое занятие
Промежуточная аттестация по специальным дисциплинам			13.00-14.20	2			Зачет

Модуль: Производственное обучение							
Производственное обучение	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Замес и образование теста, процессы, происходящие при замесе теста.	02.11.2024	10.00-12.50	4	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Способы замеса теста. Технологические расчёты.		13.00-14.20	2			
	Способы замеса теста. Технологические расчёты.	09.11.2024	10.00-12.50	4	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения.		13.00-14.20	2			
	Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения.	16.11.2024	10.00-14.20	6	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения.	23.11.2024	10.00-14.20	6	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Разрыхление и брожение теста, созревание теста. Процессы, происходящие при брожении. Процессы, происходящие при брожении. Факторы, влияющие на процесс брожения.	30.11.2024	10.00-11.20	2		Калужских Ю.Г	Производственное обучение
	Приготовление теста, сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.		11.30-12.50	2	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение

	Технологическая схема и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Способы консервирования полуфабрикатов.						
	Приготовление теста, сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Технологическая схема и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Способы консервирования полуфабрикатов.	07.12.2024	10.00-14.20	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Приготовление теста, сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Технологическая схема и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Способы консервирования полуфабрикатов.	14.12.2024	10.00-14.20	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Приготовление теста, сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Технологическая схема и способы приготовления теста. Определение готовности теста. Способы консервирования полуфабрикатов.	21.12.2024	10.00-11.20	2	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов.		11.30-14.20	4			
	Расчёт производственных рецептур, контроль качества полуфабрикатов.	28.12.2024	10.00-14.20	6	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Расчёт производственных рецептур, контроль качества	18.01.2025	10.00-14.20	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение

	полуфабрикатов.						
	Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты.	25.01.2025	10.00-14.20	6	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты.	01.02.2025	10.00-14.20	6		Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Разделка теста. Технологические операции разделки теста. Технологические расчёты.	08.02.2025	10.00-12.50	4	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки.		13.00-14.20	2			
	Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки.	15.02.2025	10.00-14.20	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки.	22.02.2025	10.00-14.20	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Выпечка хлебобулочных изделий. Теплофизические основы выпечки.	01.03.2025	10.00-11.20	2	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе.		11.30-14.20	4			Производственное обучение
	Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе.	07.03.2025	10.00-14.20	6	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Процессы, происходящие при выпечке в тесте, хлебе.	15.03.2025	10.00-11.20	2	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты		11.30-12.10	1			
	Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты		12.20-14.20	3		Кабанцова Г.А.	Производственное обучение

	Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты	22.03.2025	10.00-14.20	6	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Режим выпечки, определение готовности хлебобулочных изделий. Технологические расчеты	29.03.2025	10.00-11.20	2	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Дефекты и болезни хлеба, меры их предупреждения. Выход готовых изделий, стандартизация и контроль качества продукции. Действующие госты на основании сорта хлеба и хлебобулочных изделий, формы и методы контроля		11.30-12.50	2	25		
	Приготовление теста, расстойка выпечки		13.00-14.20	2	25		
	Приготовление теста, расстойка выпечки	12.04.2025	10.00-11.20	2	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Приготовление теста, расстойка выпечки		11.30-12.50	2	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
	Приготовление теста, расстойка выпечки	19.04.2025	13.00-13.40	1	25	Калужских Ю.Г.	Производственное обучение
	Приготовление теста, расстойка выпечки	19.04.2025	13.10-14.20	1	25	Кабанцова Г.А.	Производственное обучение
Итоговая аттестация в форме квалификационного экзамена		26.04.2025	10.00-12.50	4	25	Кабанцова Г.А.	Квалификационный экзамен 1 подгруппа
		26.04.2025	13.00-15.40	4	25	Калужских Ю.Г.	Квалификационный экзамен 2 подгруппа
			Всего часов:	144			