



НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ



ГАПОУ НСО «НКППиП»



НКППиП - ведущее образовательное учреждение Новосибирской области среднего профессионального образования по подготовке кадров для пищевой и перерабатывающей промышленности



СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

- **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**
- **Технология мяса и мясных продуктов**
- **Технология молока и молочных продуктов**

ПРОФЕССИИ:

- **Пекарь**
- **Кондитер сахаристых изделий**
- **Оператор процессов колбасного производства**
- **Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства)**

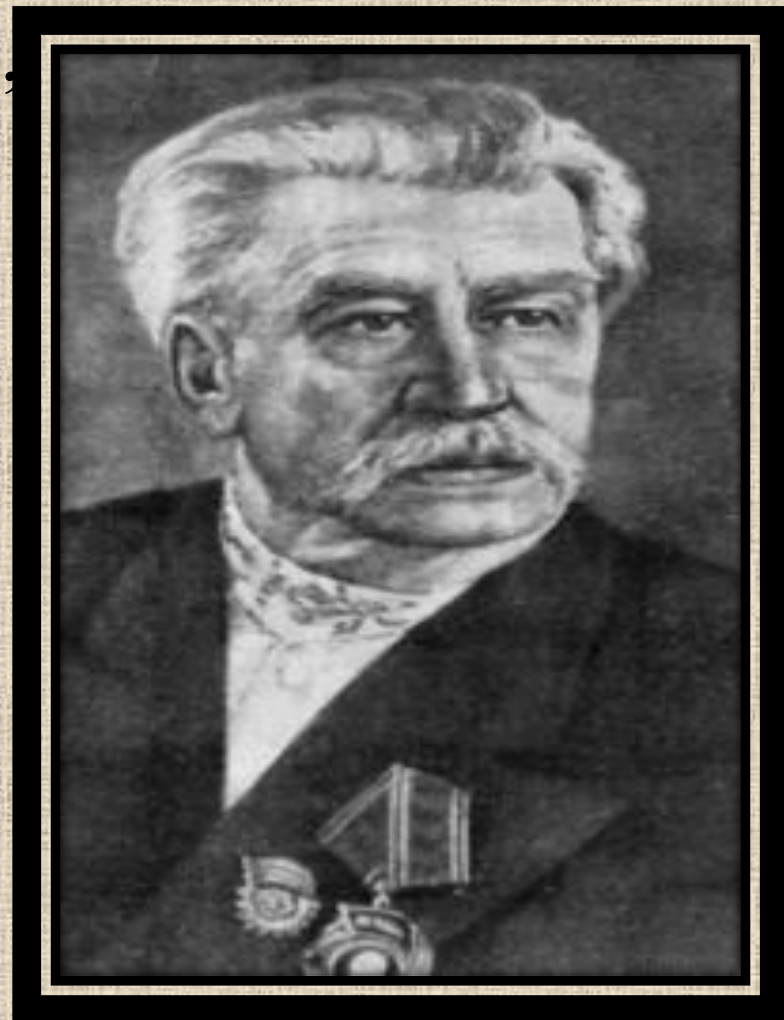
A photograph of a woman in a white baker's uniform and headscarf, smiling, standing in a bakery. She is positioned on the right side of the frame. Behind her are wooden shelves filled with rows of golden-brown, rectangular loaves of bread. The lighting is warm, highlighting the texture of the bread and the woman's uniform.

Из истории колледжа

• • •

**С 1929 года мы готовим кадры
хлебопёков и кондитеров для
предприятий города Новосибирска
и Новосибирской области**

**Якушев Селиверст
Иванович, революционер,
организатор первого в
Новосибирске
хлебопекарного завода,
родился 5 (12) января
1881 года.**





Хлебокомбинат, возглавляемый С.И.Якушевым (ныне – ОАО «Новосибхлеб»), проблему с хлебом в городе до конца не решал.

В стране начинался хлебный кризис...

Лозунг тех лет

«кадры решают все»

предельно отразил значение

и необходимость введения

технического обучения



В стране развернулось массовое строительство промышленных предприятий

По плану с 1930-го по 1935 год нужно было
построить завод «Сибкомбайн»
(«Сибсельмаш»)





Хлебокомбинат «Восход» 1929 г.

Дома-комунны соцгорода Сибсельмаш и детские ясли

В 1929 году при тресте хлебопекарной промышленности была создана группа будущих пекарей из 30 человек. С неё и ведёт свою летопись **Профессиональное училище № 29**, старейшее в Сибири по подготовке хлебопёков и кондитеров.



1979 год - полувековой юбилей

2000 год. Техническое училище №29 объединяется с профессиональным училищем № 45, выпускающим в течение 30 лет кадры для предприятий энергетического и машиностроительного профиля. Так родилось девятое училище!

4 июля 2012 года «Профессиональное училище №9» реорганизовано в государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Новосибирской области «Новосибирский техникум пищевой промышленности и переработки».

2014 год – Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки



**В 2019 году
колледж отметил
90 летний юбилей!**



ПРОФЕССИИ

- 19.01.04 Пекарь
- 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий
- 19.01.09 Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства)
- 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства



СПЕЦИАЛЬНОСТИ

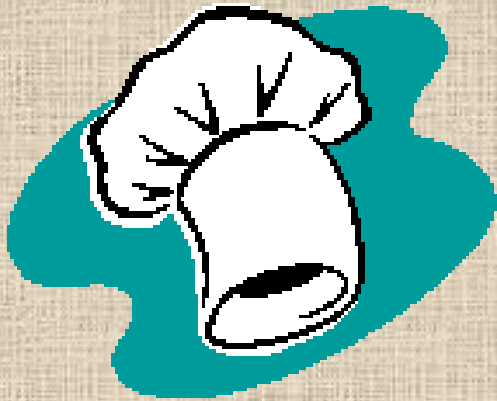
- 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов
- 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов





**Традиционно проводятся
конкурсы профессионального
мастерства по всем
подготавливаемым профессиям**

**Более 1000
квалифицированных
пекарей и кондитеров для
предприятий Новосибирска
подготовили наши мастера
производственного обучения**



**В практике нашей
работы -
традиционные
мастер – классы для
гостей колледжа**



Групповые и общие мероприятия



УЧАСТИЕ В ОБЛАСТНЫХ, РЕГИОНАЛЬНЫХ И ВСЕРОССИЙСКИХ АКЦИЯХ, КОНКУРСАХ



ПАТРИОТИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ



Общественное
объединение
правоохранительной
направленности
«Ратник»



На территории колледжа действует Ресурсный центр в сфере пищевой и перерабатывающей промышленности

- учебная практика обучающихся
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации сотрудников предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности города и области.



Качество обучения = качество продукции

2011 год:

Профессиональная стажировка в рамках программы молодёжного обмена Германия – Россия (Якубовская Дарья, Джумабаева Ирина)

2012 год:

Лауреат Премии Президента России в рамках национального проекта «Образование» (Якубовская Дарья)

2013 год:

Первое и второе место в региональном конкурсе профессионального мастерства «Сладких дел мастер» (Исаева Наталья, Деменёва Анна)



Качество обучения = качество продукции

2017 год

**Победа в областном
конкурсе «Студент года
2017 г.»
(Щетинкина Арина)**

2018 год

**1 место в Региональном
Чемпионате WorldSkills Russia
Новосибирская область,
компетенция «Хлебопечение»**

2018 год

**3 место в Национальном
Чемпионате WorldSkills Russia
компетенция «Хлебопечение»
(Легостаева Валентина)**

Качество обучения = качество продукции

2019 год

**2 место в Региональном
Чемпионате WorldSkills Russia
Новосибирская область,
компетенция «Хлебопечение»
(Кашевская Татьяна)**

2020 год

**1 место в Региональном
Чемпионате WorldSkills Russia
Новосибирская область,
компетенция «Хлебопечение»
(Силачева Анастасия)**

2020 год

**1 место в Региональном
Чемпионате WorldSkills Russia
Новосибирская область,
компетенция «Хлебопечение»
в категории «Навыки мудрых
(50+ лет)» для участников
старше 50 лет
(Первухина Тамара Викторовна)**

2020 год

**3 место в Региональном
Чемпионате WorldSkills Russia
Новосибирская область,
компетенция «Кондитерское
дело»
(Глазырина Анастасия)**

Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) Новосибирская область по компетенции «Хлебопечение»

Колледж является базовой площадкой регионального этапа мирового чемпионата рабочих профессий





НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ПЕРЕРАБОТКИ

приглашает выпускников 9-х и 11-х классов

- Форма обучения – очная
- Адрес: г. Новосибирск, Ленинский район, ул. Планировочная, д. 7/2
- ост. «ДК «Металлург»
- тел: 8(383) 351-79-01 (приемная комиссия)
- эл. почта: ntppip@yandex.ru
- сайт: нкпшип.рф

Среднее профессиональное образование по профессии на базе 9 классов

19.01.04 Пекарь



Среднее профессиональное образование по профессии на базе 9 классов

19.01.07 Кондитер сахаристых
изделий



Среднее профессиональное образование по профессии на базе 9 классов

19.01.09 Наладчик оборудования в производстве
пищевой продукции (по отраслям производства)



Среднее профессиональное образование по профессии на базе 9 классов

19.01.14 Оператор процессов
колбасного производства



**Среднее профессиональное образование
на базе 9 классов
на базе 11 классов**

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**



Среднее профессиональное образование на базе 9 классов

19.02.07 Технология молока и молочных
продуктов



Среднее профессиональное образование на базе 9 классов

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов



Контрольные цифры на 2020-2021 учебный год

| № | Код | Название профессий и специальностей | Количество обучающихся по формам и срокам обучения | | | | | Квалификация после окончания колледжа |
|----|----------|---|--|---|---------------|----------------|------------|--|
| | | | На базе основного общего образования 9 кл. | На базе среднего общего образования 11 кл. | Срок обучения | Форма обучения | Примечания | |
| 1. | 19.01.04 | Пекарь | 25 | - | 2 г.10 мес. | очная | бюджет | Пекарь, кондитер |
| 2. | 19.01.07 | Кондитер сахаристых изделий | 25 | - | 2 г.10 мес. | очная | бюджет | Изготовитель конфет, машинист расфасовочно-упаковочных машин |
| 3. | 19.01.09 | Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции (по отраслям производства) | 25 | - | 3 г.10 мес. | очная | бюджет | Наладчик оборудования в производстве пищевой продукции |
| 4. | 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 25 | - | 3 г.10 мес. | очная | бюджет | Техник-технолог |
| 5. | 19.02.03 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | - | 25 | 2 г.10 мес. | очная | бюджет | Техник-технолог |
| 6. | 19.02.07 | Технология молока и молочных продуктов | 25 | - | 3 г.10 мес. | очная | бюджет | Техник-технолог |
| 7. | 19.02.08 | Технология мяса и мясных продуктов | 25 | - | 3 г.10 мес. | очная | бюджет | Техник-технолог |

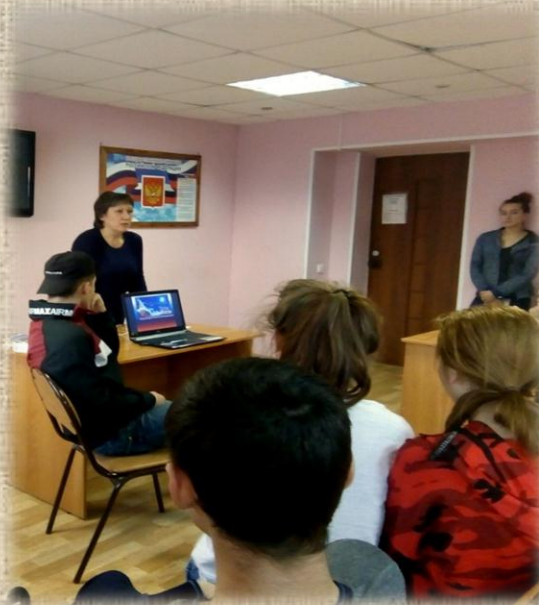
НАШИ СОЦИАЛЬНЫЕ ПАРТНЕРЫ



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Оказывається социальная поддержка
- Иногородним предоставляется *общешитие*
- Действуют спортивные секции, кружки по интересам

ОБЩЕЖИТИЕ



Тренажерный зал





Библиотека колледжа насчитывает более 7 500 экземпляров учебной литературы, предлагает студентам участие в выставках, конференциях.



Есть возможность позаниматься в читальном зале, поработать за компьютером.

Дополнительные образовательные услуги

- **Современный рабочий – это высококвалифицированный специалист, востребованный на рынке труда, обладающий разноплановыми знаниями, связанными с переносом своих умений и навыков из одной сферы профессиональной деятельности в другую.**
- **Колледж предоставляет студентам возможность получить наряду с основной профессией дополнительное профессиональное образование, т. е. вторую профессию.**

Отделение профессиональной подготовки колледжа осуществляет **квалифицированную подготовку кадров** с выдачей документов установленного образца по следующим направлениям:

- 1) повар
- 2) пекарь
- 3) кондитер
- 4) оператор линии в производстве пищевой продукции
- 5) обработчик колбасных изделий
- 6) прессовщик-формовщик пищевой продукции
- 7) оператор автомата по производству колбас
- 8) изготовитель пищевых полуфабрикатов
- 9) повар детского питания
- 10) шеф-повар

Все профессии нужны,
Все профессии важны.
Без профессии так трудно в этом мире!
Учим мы учеников
Будущих пищевиков,
Самых нужных нам в стране специалистов!

Наш адрес:
г. Новосибирска, Ленинский район,
ул. Планировочная, д. 7/2

Телефоны:
8(383) 351-79-01
8(383) 351-74-23