

**Сведения о педагогических работниках,  
реализующих ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Уровень образования, квалификация, наименование направления подготовки и (или) специальности	Обучение по дополнительным профессиональным программам		Общий стаж работы	Стаж работы по специальности	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Кв. категория (при наличии - 1КК, ВКК)
				Повышение квалификации, в том числе в форме стажировки	Профессиональная переподготовка (при наличии)				
1.	Башкирцева Инна Анатольевна	преподаватель	Высшее, учитель средней школы, география-биология	Цифровые технологии в образовании, 42 час., 2022 г.		33	31	Химия Биология География Экология Экологические основы природопользования	1КК
2.	Воронюк Ольга Михайловна	руководитель физического воспитания	Высшее, бакалавр, 38.03.03 Управление персоналом	Современный урок в цифровой среде для обучающихся СПО, обучение с использованием ДОТ, 72 час., 2020 г.	Физическая культура, педагог по физической культуре и спорту, 600 час., 2023 г.	26	2	Физическая культура  ФК.00 Физическая культура	1КК
3.	Гилева Татьяна Анатольевна	педагог-психолог	Высшее, педагог-психолог, педагогика и психология	Организация деятельности педагога-психолога в системе профессионального образования: психолого-педагогическое сопровождение и межведомственное взаимодействие, 72 час., 2021 г.  Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов		18	18		1КК

				конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты, 72 час., 2021 г.					
4.	Емельянов Герасим Михайлович	преподаватель	Среднее профессиональное, техник-электромеханик, техническое обслуживание и ремонт подвижного состава железных дорог	Основы профессионально-педагогической деятельности (для не имеющих педагогического опыта и / или образования), обучение с использованием ДОТ, 72 час., 2023 г.	Учитель физики. Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса в соответствии с ФГОС, 600 час., 2022 г.	25	3	Физика  ОП.02 Материаловедение ОП.04 Электротехника ОП.05 Техническое черчение	ІКК
5.	Иванов Евгений Владимирович	преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности	Среднее профессиональное, учитель начальных классов с дополнительной подготовкой в области музыкального воспитания, 050709 Преподавание в начальных классах	Современные подходы к преподаванию предмета «Основы безопасности жизнедеятельности», 40 час., 2023 г.		17	2	Основы безопасности жизнедеятельности ОП.06 Безопасность жизнедеятельности	
6.	Козионова Наталья Алексеевна	преподаватель	Высшее, экономист-менеджер, экономика и управление на предприятии (машиностроение)	Цифровые технологии в образовании, 42 час., 2022 г.	Экономика: теория и методика преподавания в образовательной организации, преподаватель экономики, 250 час., 2021 г.	24	21	ОП.05 Метрология и стандартизация ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.11	ВКК

								<p>Основы предпринимательской деятельности ОП.13 Калькуляция и учет в общественном питании ОП.16 Основы исследовательской деятельности ПМ.06 Организация работы структурного подразделения МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации</p>	
7.	Конева Жанна Владиславовна	преподаватель	Высшее, учитель русского языка и литературы, русский язык и литература	<p>Оценка результатов профессиональной деятельности аттестующихся работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность. Вариативный модуль: модуль 1. Развитие профессиональной компетентности специалистов, привлекаемых к осуществлению всестороннего анализа результатов профессиональной деятельности педагогических работников, аттестующихся в целях</p>	Клиническая логопедия, логопед (логопед клинический), 250 час., 2022 г.	39	36	Русский язык Литература	ВКК

				установления квалификационных категорий в условиях подготовки к введению национальной системы учительского роста, 24 час., 2022 г.					
8.	Крашенинникова Ирина Александровна	преподаватель	Высшее, экономист-менеджер, экономика и управление на предприятии АПК	Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Математика» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования, 40 час., 2021 г.	Математика: теория и методика преподавания в образовательной организации, учитель математики, 250 час., 2022 г.	19	18	Математика	1КК
9.	Ленкова Оксана Геннадьевна	мастер производственного обучения	Высшее, педагог профессионального обучения, профессиональное обучение (производство товаров широкого потребления)	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, 94 час., 2022 г.  Использование инновационных производственных технологий в образовательной		26	23	Учебная практика и производственная практика по ПМ: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной	ВКК

				деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) 40 час., 2022 г.				продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов	
10.	Малышева Марина Владимировна	преподаватель	Высшее, лингвист, преподаватель, теория и методика преподавания иностранных языков	Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования, 40 час., 2021 г.		17	17	Иностранный язык (английский)	1КК
11.	Маслов Александр Владимирович	преподаватель	Высшее, экономист-менеджер, экономика и управление на предприятии (по отраслям)	Разработка УЭМК в дистанционной системе обучения Moodle, 16 час., 2021 г.	Преподавание по программам СПО и профессионального образования, педагог профессионального обучения 250 час., 2021 г.	19	11	Информатика  ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	1КК
12.	Мезенцева Вероника Михайловна	преподаватель	Среднее профессиональное, техник-технолог, технология продукции общественного питания	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг.	Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16472 Пекарь с учетом стандарта	7	4	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления	1КК

				Гастрономия, 94 час., 2022 г.  Стажировка по профессии «Кондитер», 76 час., 2020 г.	Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»			сложной горячей кулинарной продукции  Курсовое проектирование	
13.	Молочникова Наталья Николаевна	преподаватель	Среднее профессиональное, техник-технолог, технология приготовления пищи  Высшее, социальный педагог, социальная педагогика	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, 94 час., 2022 г.		28	22	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья ОП.12 Оборудование предприятий общественного питания ОП.14 Оформление и декорирование блюд и закусок МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов МДК.07.01 Технология	ВКК

								приготовления простой кулинарной продукции	
14.	Сычева Ольга Александровна	преподаватель	Высшее, учитель начальных классов, педагогика и методика начального обучения	Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «История» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования, 40 час., 2021 г.		36	36	История Обществознание Основы философии	ВКК
15.	Шляпникова Людмила Викторовна	мастер производственного обучения	Среднее профессиональное, техник-технолог, технология приготовления пищи  Высшее, педагог профессионального обучения, профессиональное обучение (производство продовольственных продуктов и общественное питание)	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, 94 час., 2022 г.  Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское		40	29	Учебная практика и производственная практика по ПМ: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПМ.05	ВКК

				и кондитерское дело» (в форме стажировки), 40 час., 2022 г.				Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--