

**Сведения о педагогических работниках,
реализующих ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

№ 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 ОП.10 Экологические основы природопользования	1КК
2.	Вдовина Надежда Ивановна	преподаватель	Высшее, инженер-экономист, экономика и управление на транспорте	Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся, 72 час., 2022 г.	Экономика: теория и методика преподавания в образовательной организации, преподаватель экономики, 250 час., 2019 г.	42	31	Основы финансовой грамотности	ВКК
3.	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 ОП.09 Физическая культура	1КК
4.	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,		18	18		1КК

				72 час., 2021 г. Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты, 72 час., 2021 г.					
5.	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	1КК
6.	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.08 Безопасность жизнедеятельности	
7.	Козионова Наталья Алексеевна	преподаватель	Высшее, экономист-менеджер, экономика и	Цифровые технологии в образовании, 42 час., 2022 г.	Экономика: теория и методика преподавания в образовательной	24	21	ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной	ВКК

			управление на предприятии (машиностроение)		организации, преподаватель экономики, 250 час., 2021 г.			деятельности ОП.11 Основы предпринимательской деятельности ОП.13 Эффективное поведение на рынке труда	
8.	Конева Жанна Владиславовна	преподаватель	Высшее, учитель русского языка и литературы, русский язык и литература	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 установления квалификационных категорий в условиях подготовки к введению национальной системы учительского роста, 24 час., 2022 г.	Клиническая логопедия, логопед (логопед клинический), 250 час., 2022 г.	39	36	Русский язык Литература	ВКК

9.	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
10.	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 деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки) 40 час., 2022 г.		26	23	Учебная практика и производственная практика по ПМ: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление,	ВКК

								оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
11.	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
12.	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	1КК
13.	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. Гастрономия, 94 час., 2022 г. Стажировка по профессии «Кондитер»,	Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16472 Пекарь с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение»	7	4	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1КК

				76 час., 2020 г.				<p>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
14.	Молочникова Наталья Николаевна	преподаватель	<p>Среднее профессиональное, техник-технолог, технология приготовления пищи</p> <p>Высшее, социальный педагог, социальная</p>	<p>Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, 94 час., 2022 г.</p>		28	22	<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	ВКК

			педагогика					<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК 04.01 МДК.04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	
15.	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	ВКК
16.	Шляпникова Людмила Викторовна	мастер производственного обучения	Среднее профессиональное, техник-технолог, технология приготовления пищи Высшее,	Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.		40	29	Учебная практика и производственная практика по ПМ: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов из блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ВКК

			<p>педагог профессионального обучения, профессиональное обучение (производство продовольственных продуктов и общественное питание)</p>	<p>Сфера услуг. Гастрономия, 94 час., 2022 г.</p> <p>Использование инновационных производственных технологий в образовательной деятельности профессиональной образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки), 40 час., 2022 г.</p>				<p>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента ПМ,04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--