

Кадровый состав сотрудников, занятых в использовании и обслуживании материально-технической базы мастерской «Поварское дело» в ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность, реализуемые образовательные программы	Квалификационная категория	Уровень образования (высшее профессиональное, среднее профессиональное, специальность, квалификация по диплому)	Сведения о курсах повышения квалификации, стажировки за последние 3 года (тематика, дата прохождения, количество часов)	Сведения о наличии свидетельства эксперта демонстрационного экзамена
1	Ленкова Оксана Геннадьевна	ЗАВЕДУЮЩИЙ МАСТЕРСКОЙ, мастер производственного обучения, ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	Высшая	Высшее, ГОУ ВПО «Российский государственный профессионально-педагогический университет», специальность «Профессиональное обучение (производство товаров широкого потребления)», квалификация «Педагог профессионального обучения»	Разработка УЭМК в дистанционной системе обучения Moodle, ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж-МЦК», 16 ч., 2021 г. Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты, ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж-МЦК», 72 ч., 2021 г.	

					<p>Использование инновационных производственных технологий в образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки), ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования», 40 ч., 2021 г.</p> <p>Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», 94 ч., 2022 г.</p>	
2	Мезенцева Вероника Михайловна	<p>Преподаватель, ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания; АОППО по профессиям 16472 «Пекарь», 16675 «Повар»</p>	Первая	<p>Среднее профессиональное, ГАПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум», специальность «Технология продукции общественного питания», квалификация «Техник-технолог»</p>	<p>Особенности реализации адаптированных образовательных программ обучения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, ГАОУ ДПО СО «институт развития образования», 40 ч., 2021 г.</p>	

					<p>Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями.</p> <p>Сфера услуг. Гастрономия, ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», 94 ч., 2022 г.</p>	
3	<p>Меньшикова Татьяна Ивановна</p>	<p>Мастер производственного обучения, АОППО по профессиям 16472 «Пекарь», 16675 «Повар»</p>	<p>Первая</p>	<p>Среднее профессиональное, Екатеринбургский механико-технологический колледж, специальность «Технология хранения и переработки зерна», квалификация «Техник»</p> <p>Высшее, ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет», специальность «Экономика», квалификация «Бакалавр»</p>	<p>Современный урок в цифровой среде для обучающихся СПО, ФГБОУ ВО «Уральский государственный педагогический университет», 72 ч., 2020 г.</p> <p>Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16472 «Пекарь» с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение», ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж», 144 ч., 2020 г.</p> <p>Цифровые технологии в образовании, ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 42 ч., 2022 г.</p>	

4	Молочникова Наталья Николаевна	Преподаватель, ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания; АОППО по профессиям 16472 «Пекарь», 16675 «Повар»	Высшая	Среднее профессиональное, Свердловский техникум общественного питания, специальность «Технология приготовления пищи», квалификация «Технолог» Высшее, Уральский государственный педагогический университет, специальность «Социальная педагогика», квалификация «Социальный педагог»	Разработка УЭМК в дистанционной системе обучения Moodle, ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж-МЦК», 16 ч., 2021 г. Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс», ЦОПП ГАПОУ СО «Уральский колледж строительства, архитектуры и предпринимательства», 88 ч., 2021 г. Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», 94 ч., 2022 г.	
5	Чухарева Ольга Викторовна	Мастер производственного обучения, АОППО по профессиям 16472 «Пекарь», 16675 «Повар»	Высшая	Среднее профессиональное, Очерский индустриально- педагогический техникум, специальность «Профессиональное образование», квалификация «Техник- технолог, мастер производственного обучения»	Основная программа профессионального обучения (профессиональная подготовка) по профессии 16472 «Пекарь» с учетом стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение», ГАПОУ СО «Екатеринбургский экономико-технологический колледж», 144 ч., 2020 г.	

					Цифровые технологии в образовании, ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», 42 ч., 2022 г.	
6	Шляпникова Людмила Викторовна	<p>Мастер производственного обучения, ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер, ППССЗ 19.02.10</p> <p>Технология продукции общественного питания</p>	Высшая	<p>Среднее профессиональное, Свердловский техникум общественного питания, специальность «Технология приготовления пищи», квалификация «Технолог»</p> <p>Высшее, ГОУ ВПО «Российский государственный профессионально-педагогический университет», специальность «Профессиональное обучение (производство продовольственных продуктов и общественное питание)», квалификация «Педагог профессионального обучения»</p>	<p>Формирование стратегии эффективного взаимодействия потенциальных экспертов конкурсов профессионального мастерства: психологические и педагогические аспекты, ГАПОУ СО «Уральский политехнический колледж-МЦК», 72 ч., 2021 г.</p> <p>Использование инновационных производственных технологий в образовательной организации по направлению «Поварское и кондитерское дело» (в форме стажировки), ГАОУ ДПО СО «Институт развития образования», 40 ч., 2021 г.</p>	

					<p>Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия, ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», 94 ч., 2022 г.</p>	
--	--	--	--	--	---	--