

## СВЕДЕНИЯ О КАДРОВОМ СОСТАВЕ ЦИКЛОВОЙ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ ОТДЕЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

№	ФИО преподавателя, мастера	Общий/ пед. стаж работы	Квалиф. категория, учёная степень,	Уровень образования, сведения о дипломе о профессиональном образовании и переподготовке (наименование ВУЗа, Специальность, Квалификация, год окончания), рабочий разряд	Сведения о педагогическом образовании (наименование ОО, квалификация, год окончания)	Сведения о последнем повышении квалификации (тематика, сроки, место проведения курсов, кол-во часов), стажировка	Специальность, профессия (код, наименование)	Реализуемые дисциплины (индекс и наименование дисциплины, МДК)
1	Тарасова Диана Борисовна	18/18 лет	Высшая  Зав. отделением ТПОП	Высшее, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2004 г., инженер по специальности «Технология продукции общественного питания»	профессиональная переподготовка ГОУ «КРИПО», квалификация «Преподаватель», окончание 2010 г.	Удостоверение о повышении квалификации ГБУ ДПО «КРИПО» по программе: «Активные и интерактивные технологии обучения в профессиональном образовании», 72 часа 15.02.2019 – 06.03.2019 Удостоверение о повышении квалификации ГБУ ДПО «КРИПО» по программе: «Промежуточная и итоговая аттестация обучающихся в форме демонстрационного экзамена», 24 часа, 2019 г.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК 06.01 Управление структурным подразделением. МДК 03.02
2	Жукова Ирина Юрьевна	23/19 лет	Высшая  Председатель ЦМК	Высшее, бакалавр Техники и технологии, инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», Кемеровский технологический институт пищевой	профессиональная переподготовка ГОУ «КРИПО», квалификация «Преподаватель», окончание 2006 г.	ГБУ ДПО «КРИПО» по проблеме «Современные инструменты и сервисы для разработки контента и организации электронного обучения», 72 часа, 01.02.2021-05.03.2021 Сертификат эксперта ВСП, 2021 Совет по	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК 04.01, 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента МДК 05.01; Процессы

				промышленности, 1997 г.		профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства по программе «Эксперт по оценке квалификации (удостоверение 00184/21/WS)		приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
							43.01.09 Повар, кондитер	МДК 04.01; 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков
							43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
							43.01.09 Повар, кондитер	ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
3	Шелковникова Екатерина Сергеевна	10/5	Первая	Высшее, Инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания», Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», 2011г. специалист по специальности Экономика и управление на предприятии (в машиностроении) Федеральное	Профессиональная переподготовка в НОУ Сибирском независимом институте по программе «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», 2017г	Удостоверение о повышении квалификации ГБУ ДПО «КРИПО» по программе: «Активные и интерактивные технологии обучения в профессиональном образовании», 72 часа 15.02.2019 – 06.03.2019 ГАПОУ Самарской области «Новокуйбышевский гуманитарно- технологический колледж» по ДПП «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОП 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
							43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК 01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов ОП 01. Микробиология, физиология питания,

				государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «национальный исследовательский Томский политехнический университет», 2016г, НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог Курсы дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» 250 ч., 2017 г. 15.05.2017 г.		по компетенции «Поварское дело», 76 часов, 2019 г. ГБПОУ г.Москвы «Первый Московский образовательный комплекс» Обучение по программе World Skills Russia по программе «5000 мастеров» по компетенции «Поварское дело», 19.09-27.09.2019 ГБУ ДПО «КРИПО» по программе «Психолого-педагогическое и методическое сопровождение конкурсов педагогических работников ПОО», 108 часов, 07.12.2020 – 02.04.2021		санитария и гигиена  ОП 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены МДК 01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
4	Бохонова Ольга Сергеевна	20/4	Первая	Высшее товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой	Профессиональная переподготовка в НОУ Сибирском независимом институте по программе «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», 2017г	Удостоверение о повышении квалификации ГБПОУ города Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс» по программе «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар-кондитер» с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

				<p>промышленности» 2006г НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог Курсы дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» 250 ч., 2017 г. 15.05.2017</p>		<p>компетенции «Поварское дело», 22.10.2018-27.10.2018, 78 часов</p>	<p>19.02.10 Технология продукции общественного питания</p>	<p>МДК 08.01 Технология приготовления национальных блюд</p>
							<p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>	<p>МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
							<p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>МДК 03.01; 03.02 Организация хприготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюду кул.изделий . закусок МДК 02.01; 02.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
5	<p>Балашова Наталья Викторовна</p>	<p>22/21 лет</p>	<p>Высшая</p>	<p>Высшее Товаровед-эксперт по специальности «товароведение и экспертиза товаров», Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический</p>	<p>ГОУ «КРИПО», квалификация «Преподаватель», окончание 2010 г.</p>	<p>Обучение по программе World Skills Russia по программе «5000 мастеров» по компетенции «Поварское дело», 19.09-27.09.2019 Повышение квалификации по ДПП «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия (очная форма с</p>	<p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ОП 02 Основы товароведения прод. Товаров МДК 02.02 Процессы приготовления подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>

				институт пищевой промышленности, 2005 г.		применением ДОТ)». Удостоверение о повышении квалификации в Союзе «Молодые профессионалы» «Ворлдскиллс Россия», 25,5 акад.часов, Москва, 2020 г.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	<p>ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП 04 Организация обслуживания МДК 03.01 Организация процессов приготовления и реализации холодных блюд МДК 03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд</p> <p>ОП.05 Метрология и стандартизация ОП 04 Организация обслуживания МДК 08. Технология приготовления национальных блюд.</p>
6	Абрамова Галина Михайловна	44/28	Высшая	Высшее, Технология и организация общественного питания, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности 1977 г		Удостоверение о повышении квалификации ГБУ ДПО «КРИПО» по программе: «Активные и интерактивные технологии обучения в профессиональном образовании», 72 часа 15.02.2019 – 06.03.2019	<p>19.02.10 Технология продукции общественного питания</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 поварское и кондитерское дело</p>	Практика учебная, производственная, все ПМ согласно учебному плану
7	Дудко Лариса Владимировна	27/7года	Высшая	высшее, бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология	НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог Курсы	Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Сочинский	19.02.10 Технология продукции общественного	Практика учебная, производственная, все ПМ согласно учебному плану

				<p>продукции и организация общественного питания, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»</p>	<p>дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» 250 ч., 2016г.</p>	<p>государственный университет» по программе ДПП «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело», 76 часов, 2019 г. ФГБОУ ВО «Московский государственный психолого-педагогический университет» по ДПП программа повышения квалификации наставников по проведению профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11 классов, 16 часов, 2020 г. Повышение квалификации по ДПП «Эксперт чемпионата Ворлдскиллс Россия (очная форма с применением ДОТ)». Удостоверение о повышении квалификации в Союзе «Молодые профессионалы» «Ворлдскиллс Россия», 25,5 акад. часов, Москва, 2020 г.</p>	<p>питания</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 поварское и кондитерское дело</p>	
--	--	--	--	--	--	--	---	--

11	Бочкова Елена Владимировна (декретный отпуск)	9/7 лет	Первая	Высшее, инженер по специальности «Технология продуктов общественного питания», Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», 2011г.	НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог Курсы дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» 250 ч., 2016г.	Удостоверение о повышении квалификации ГБПОУ города Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс» по программе «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар-кондитер» с учетом стандартов Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело», 22.10.2018-27.10.2018, 78 часов		
12	Данщикова Елена Владимировна (декретный отпуск)	19/6 лет	первая	Высшее, товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», 2010г.	НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог Курсы дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» 250 ч., 2016г.	Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе ДПП «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело», 76 часов, 2019 г. ФГБОУ ВО «Московский государственный психолого-педагогический университет» по ДПП программа повышения квалификации наставников по проведению профессиональных проб		

						и модели осознанности и целеустремленности у обучающихся 6-11 классов, 16 часов, 2020 г.		
13	Туралина Юлия Александровна	11/3	Первая	Высшее, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», 2009г.; экономист по специальности «Бухгалтерский учет, анализ и аудит» Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Томский политехнический университет», 2015 г	-	Удостоверение о повышении квалификации ГБУ ДПО «КРИПО» по программе: «Активные и интерактивные технологии обучения в профессиональном образовании», 72 часа 15.02.2019 – 06.03.2019 ГБПОУ города Москвы «Первый Московский Образовательный Комплекс» по программе «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело», 76 часов, 2020 г.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело  43.01.09 Повар, кондитер	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК 02.01 Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Основы товароведения ПП
14	Жданова Анна Викторовна	14/ 5 мес	в должности менее 2-х лет	Высшее, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2007 г., инженер по специальности «Технология продукции общественного питания»		Свидетельство на право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам «Worldskills» №0000077253 от 14.03.21г	43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.01.09 Повар, кондитер	Практика учебная, производственная, все ПМ согласно учебному плану