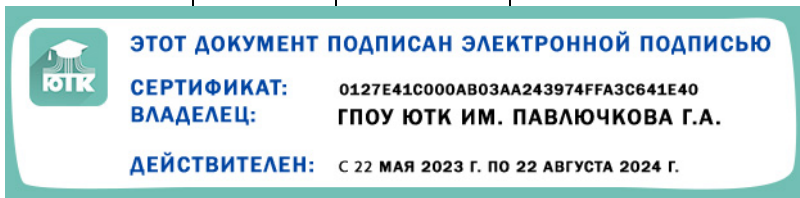


СВЕДЕНИЯ О КАДРОВОМ СОСТАВЕ ЦИКЛОВОЙ МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ ОТДЕЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

№	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	Семенова Наталья Сергеевна	10/1	в должности менее 2-х лет	Высшее, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2011 г., специальность «Экспертиза и товароведение потребительских групп товаров»		Повышение квалификации по ДПП программе повышения квалификации «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 07.11 – 24.12 2022г, 94 ч, ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования». ДПО «КРИПО» по теме «Инновационные технологии обучения и воспитания в ПОО», декабрь 2022г	43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.01.09 Повар, кондитер	Практика учебная, производственная, все ПМ согласно учебному плану
2	Жукова Ирина Юрьевна	33/20	Высшая Председатель ЦМК	Высшее, бакалавр Техники и технологии, инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»,	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	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК 04.01, 04.02 МДК 05.01;
							43.01.09 Повар, кондитер	МДК 04.01; 04.02
							43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания



				<p>Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 1997г.</p>		<p>Сертификат эксперта ВСР, 2021 Совет по профессиональным квалификациям в сфере гостеприимства по программе «Эксперт по оценке квалификации (удостоверение 00184/21/WS).</p>	<p>43.01.09 Повар, кондитер</p>	<p>ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места</p>
3	<p>Шелковникова Екатерина Сергеевна (декретный отпуск)</p>	11/6	Высшая	<p>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 государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «национальный исследовательский Томский политехнический университет», 2016г, НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог</p>	<p>Профессиональная переподготовка в НОУ Сибирском независимом институте по программе «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», 2017г</p>	<p>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 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</p>		

				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.		ГБУ ДПО «КРИПО» по программе «Психолого-педагогическое и методическое сопровождение конкурсов педагогических работников ПОО», 108 часов, 07.12.2020 – 02.04.2021 Пролонгация Свидетельства на право проведения чемпионата/оценки ДЭ по стандартам Ворлдскиллс По компетенции «Поварское дело», № 0000009411, 15.02.2022		
4	Бохонова Ольга Сергеевна	20/6	Высшая	Высшее товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности» 2006г НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог Курсы дополнительного профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального	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 компетенции «Поварское дело», 22.10.2018-27.10.2018, 78 часов	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК 05.02
						Обучение по программе World Skills Russia по программе «5000 мастеров» по компетенции «Кондитерское дело», ГПОУ ЮТК. Октябрь 2021	43.01.09 Повар, кондитер	Индивидуальное проектирование
							43.01.09 Повар, кондитер	МДК 02.01; МДК 02.02

				обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» 250 ч., 2017 г. 15.05.2017		Повышение квалификации КРИПО «Режиссура и методика проведения учебного занятия в профессиональной образовательной организации», февраль 2022		
5	Балашова Наталья Викторовна	22/20	Высшая	Высшее Товаровед-эксперт по специальности «товароведение и экспертиза товаров», Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2005 г.	ГОУ «КРИПО», квалификация «Преподаватель», окончание 2010 г.	Обучение по программе World Skills Russia по программе «5000 мастеров» по компетенции «Поварское дело», 19.09-27.09.2019	43.01.09 Повар, кондитер	ОП 04 Организация обслуживания Микробиология
						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.	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ОП 04 Организация обслуживания МДК 02.02 ПМ 07
						Пролонгация свидетельства главного эксперта, компетенция «Кондитерское дело», ноябрь 2022		
6	Дудко Лариса Владимировна Мастер п/о	27/10	Высшая	высшее, бакалавр по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация	НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог Курсы дополнительного	Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Сочинский государственный	19.02.10 Технология продукции общественного питания	Практика учебная, производственная, все ПМ согласно учебному плану

				<p>общественного питания, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет)»</p>	<p>профессионального образования по программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» 250 ч., 2016г.</p>	<p>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. Повышение квалификации по ДПП программе повышения квалификации</p>	<p>43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 поварское и кондитерское дело</p>	
--	--	--	--	--	--	---	--	--

						«Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 07.11 – 24.12 2022г, 94 ч, ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» Пролонгация свидетельства главного эксперта, компетенция «Кондитерское дело», ноябрь 2022		
7	Бочкова Елена Владимировна Мастер п/о	12/10	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		Практика учебная, производственная, все ПМ согласно учебному плану
8	Данщикова Елена Владимировна	14/7	первая	Высшее, товаровед-эксперт по специальности «Товароведение и экспертиза товаров», Государственное образовательное	НОУ Сибирский независимый институт программа «Педагог Курсы дополнительного профессионального образования по	Удостоверение о повышении квалификации ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» по программе ДПП	43.01.09 Повар, кондитер	МДК 02.01 МДК 03.01 МДК 05.01 МДК 05.02 МДК 06.01 МДК 06.02

				учреждение высшего профессионального образования «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», 2010г.	программе профессиональной переподготовки «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» 250 ч., 2016г.	«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.	43.02.15 поварское и кондитерское дело	Дисциплины: Товароведение Организация хранения и контроль запасов и сырья Диетология ИП
9	Туралина Юлия Александровна	9/3	Высшая Зав.отделением ТПОП	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	-	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	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК 06.01

				политехнический университет», 2015 г		<p>по компетенции «Поварское дело», 76 часов, 2020 г.</p> <p>Пролонгация Свидетельства на право проведения чемпионата/оценки ДЭ по стандартам Ворлдскиллс. Октябрь 2021</p> <p>Повышение квалификации по ДПП программе повышения квалификации «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия», 07.11 – 24.12 2022г, 94 ч, ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования»</p>		
10	Тарасова Диана Борисовна	19/19	Высшая Зам. директора по УПР	Высшее Технология продуктов общественного питания, КемТИПП, 2004 г.	Профессиональная переподготовка по профессиональной образовательной дополнительной программе «Преподаватель», ГОУ Кузбасский региональный институт развития профессионального образования, Кемерово, 504ч., 2010г.	<p>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> <p>Удостоверение о повышении квалификации ГБУ ДПО «КРИПО» по программе: «Промежуточная и итоговая аттестация</p>	43.02.15 Поварское и кондитерское дело	МДК 03.02

						<p>обучающихся в форме демонстрационного экзамена», 24 часа, 2019г.</p> <p>ГБУ ДПО «КРИПО» удостоверение о повышении квалификации по программе «Менеджмент в образовании», 36 часов, 05.12.2022-13.12.2022 г.</p> <p>ГБУ ДПО «КРИПО» удостоверение о повышении квалификации по программе «Организация методической работы в профессиональной образовательной организации», 72 часа, 14.11.2022-23.12.2022 г.</p> <p>ГБУ ДПО «КРИПО» удостоверение о проверке знаний требований охраны труда по программе обучения безопасным методам и приёмам выполнения работ при воздействии вредных и (или) опасных производственных факторов, источников опасности, идентифицированных в рамках специальной оценки условий труда и оценки профессиональных рисков, 16 часов, 2023 г.</p> <p>ГБУ ДПО «КРИПО» удостоверение о проверке знания</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--	--

						требований охраны труда по программе обучения по общим вопросам охраны труда и функционирования системы управления охраной труда, 24 часа, 2023 г.		
11	Жданова Анна Викторовна	15/ 1	Первая	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	МДК 01.01 МДК 01.02 МДК 02.02 МДК 01.02
						Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело», 76 часов, октябрь 2021. Удостоверение о повышении квалификации «Школа начинающего педагога», 36 часов. Май 2022г	43.01.09 Повар, кондитер	МДК 01.01, МДК 01.02 МДК 03.02 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена Калькуляция