

**Персональный состав педагогических работников основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Ф.И.О.	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Занимаемая должность, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии), квалификационная категория	Сведения об уровне образования	Сведения о наименовании направления подготовки и (или) специальности, квалификации	Сведения о повышении квалификации	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Стаж работы по специальности, год	Общий стаж работы, год.
1	Дурандина Ольга Анатольевна	МДК.06.01 (ПКД) Оперативное управление текущ. деят-тью подчиненного персонала, Управление структурным подразделением организации	Преподаватель б/к	Высшее	Магистр по специальности "Туризм"	нет		0	7
2	Зубарева Ольга Валерьевна	Информатика и ИКТ, Информатика в профессиональной деятельности	Преподаватель, соответствие	Среднее профессиональное	Техник-математик-программист по специальности "Программирование для быстродействующих математических машин"	«Теория и методика преподавания информатики в основной и средней школе» ГАУ КО ДПО "Институт развития образования", 2020 г. «Информационная безопасность детей: социальные и технологические аспекты», ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России», 2022 г. «Инклюзивное образование в системе СПО», ГАУ КО ПОО КСТ, 2022 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		11	41
3	Касьянова Ирина Павловна	Охрана труда в жилищно-коммунальном хозяйстве, Основы материаловедения (проф. обуч.), Основы электротехники (проф. обуч.), Основы строительного черчения (проф. обуч.), Основы технологии отделочных строительных работ (проф. обуч.), Охрана труда (проф. обуч.), Технология малярных работ (проф. обуч.)	Преподаватель высшей квалификационной категории	Высшее	Инженер-строитель по специальности "Теплогазоснабжение и вентиляция"	Эксперт чемпионата "Молодые профессионалы" по компетенции "Сухое строительство и штукатурные работы", Министерство образования Калининградской области, 2020 г. Выполнение монтажа каркасно-обшивочных конструкций; малярных работ; штукатурных работ; облицовочных плитками. ООО «Калининградская ремонтно-строительная компания», 2022 г. «Наставничество студентов в профессиональных образовательных организациях», ГАУ КО ДПО «Институт развития образования», 2023 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		36	42

**Персональный состав педагогических работников основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Ф.И.О.	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Занимаемая должность, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии), квалификационная категория	Сведения об уровне образования	Сведения о направлении подготовки и (или) специальности, квалификации	Сведения о повышении квалификации	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Стаж работы по специальности, год	Общий стаж работы, год.
4	Кирсанов Александр Дмитриевич	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, Технология производства макаронных изделий, Учебная практика по ПМ.02 (ТХ), Учебная практика по ПМ.04 (ТХ), Производственная практика по ПМ.02 (ТХ), Производственная практика по ПМ.04 (ТХ)	Преподаватель, соответствие	Высшее	Бакалавр по специальности "Технологические машины и оборудование"	нет		8	2
5	Козлова Ирина Геннадьевна	Технология производства мучных кондитерских изделий, Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, Учебная практика по ПМ.05 (ПКД), Производственная практика по ПМ.03 (ТХ), Производственная практика по ПМ.05 (ПКД)	Преподаватель высшей квалификационной категории	Высшее	Бакалавр по направлению "Технологическое образование"	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, 2022 г., «Инклюзивное образование в системе СПО», ГАУ КО ПОО КСТ, 2022 г. Стажировка: «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания», ООО «Европейские кондитерские», 2022 г. «Наставничество студентов в профессиональных образовательных организациях», ГАУ КО ДПО «Институт развития образования», 2023 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		17	29

**Персональный состав педагогических работников основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Ф.И.О.	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Занимаемая должность, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии), квалификационная категория	Сведения об уровне образования	Сведения о направлении подготовки и (или) специальности, квалификации	Сведения о повышении квалификации	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Стаж работы по специальности, год	Общий стаж работы, год.
6	Копыгина Капитолина Сергеевна	Организация сервиса в пунктах отправления и прибытия транспорта, Сервисная деятельность, Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, Технология бронирования перевозок и услуг, Учебная практика по ПМ.01 (СТ), Производственная практика по ПМ.01 (СТ), Производственная практика по ПМ.02 (СТ)	Преподаватель б/к	Среднее профессиональное	Специалист по сервису на транспорте по направлению "Сервис на транспорте"	«Реализация федерального проекта «Молодые профессионалы» в Калининградской области: особенности подготовки студентов в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия», ГАУ КО ДПО «Институт развития образования», 2022 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		1	3
7	Криволапова Ольга Владимировна	Профессиональное обучение ("Повар", 10 мес.)	Преподаватель, соответствие	Среднее профессиональное	Техник-технолог мастер производственного образования по специальности "Технология приготовления пищи"	Реализация федерального проекта "Молодые профессионалы" в Калининградской области: особенности подготовки студентов в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия", 2022 г. Стажировка по программе: «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания», Кафе «Park House» г. Зеленоградск, 2022 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		2	27

**Персональный состав педагогических работников основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Ф.И.О.	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Занимаемая должность, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии), квалификационная категория	Сведения об уровне образования	Сведения о направлении подготовки и (или) специальности, квалификации	Сведения о повышении квалификации	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Стаж работы по специальности, год	Общий стаж работы, год.
8	Ляпичева Валентина Львовна	Иностранный язык	Преподаватель б/к	Высшее	Учитель английского языка средней школы по направлению подготовки "Иностранные языки"	Повышение квалификации: «Эффективная система подготовки обучающихся к освоению образовательной программы основного общего образования по английскому языку», ГАУ КО ДПО «Институт развития образования», 2023 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.	"Воспитатель в дошкольном образовании: психолого-педагогической сопровождение детей в условиях реализации ФГОС" 2018 г.	10	10
9	Невесенкова Екатерина Геннадьевна	Обществознание, социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Преподаватель высшей квалификационной категории	Высшее	юрист по специальности "Юриспруденция"	"Безопасное использование сайтов в сети "Интернет" в образовательном процессе в целях обучения и воспитания обучающихся в образовательной организации", ООО "Центр инновационного образования и воспитания и воспитания", 2020 г. «Цифровые технологии в образовании», ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России», 2022 г. «Реализация федерального проекта «Молодые профессионалы» в Калининградской области: особенности подготовки студентов в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия», ГАУ КО ДПО «Институт развития образования», 2022 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		14	28

**Персональный состав педагогических работников основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Ф.И.О.	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Занимаемая должность, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии), квалификационная категория	Сведения об уровне образования	Сведения о наименовании направления подготовки и (или) специальности, квалификации	Сведения о повышении квалификации	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Стаж работы по специальности, год	Общий стаж работы, год.
10	Овчинникова Инна Витальевна	Организация хранения и контроль запасов и сырья, Искусство гостеприимства, Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, Контроль качества продукции и услуг общественного питания, Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия, Учебная практика по ПМ.03 (ПКД), Производственная практика по ПМ.03 (ПКД), Производственная практика по ПМ.04 (ОП)	Преподаватель высшей квалификационной категории	Высшее	Бакалавр по направлению "Технология и организация общественного питания"	«Информационные технологии в повседневной жизнедеятельности», Московский госуниверситет технологий и управления им. К.Г.Разумовского (ПКУ), 2020 г. «Навигатор по FUTURESILLS», Академия Ворлдскиллс, 2020 г. «Организация защиты детей от видов информации, распространяемой посредством сети "Интернет", причиняющей вред здоровью и (или) развитию детей», ООО "Центр инновационного образования и воспитания и воспитания", 2020 г. «Современные подходы к реализации профессиональных образовательных программ», ГАУ КО ДПО «Институт развития образования», 2020 г. «Лекционно-практические семинары для кадров индустрии гостеприимства», РАНХиГС, 2020 г. «Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный бизнес», ГАПОУ «Казанский торгово-экономический техникум», Центр прикладных квалификаций, 2021 г. Право участия в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS "Ресторанный сервис", WORLDSKILLS RUSSIA, 2021 г. Главный эксперт, свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам WORLDSKILLS в рамках своего региона, компетенция «Поварское дело», WORLDSKILLS RUSSIA, 2022 г. Стажировка по программе «Организация питания в организациях общественного питания, Поварское и кондитерское дело», АО «ПП Русский Хлеб», 2022 г. «Инклюзивное образование в системе СПО», ГАУ КО ПОО КСТ, 2022 г. «Методика проведения демонстрационного экзамена в рамках промежуточной и государственной аттестации по программе среднего профессионального образования для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья», ГАПОУ Салаватский колледж, 2023 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.	"Образование и педагогика. Профессиональное образование" 2017 г.	9	10

**Персональный состав педагогических работников основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Ф.И.О.	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Занимаемая должность, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии), квалификационная категория	Сведения об уровне образования	Сведения о наименовании направления подготовки и (или) специальности, квалификации	Сведения о повышении квалификации	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Стаж работы по специальности, год	Общий стаж работы, год.
11	Павлик Наталья Геннадьевна	Химия	Преподаватель высшей квалификационной категории	Высшее	Учитель биологии и химии по специальности "Биология и химия"	«Основы обеспечения информационной безопасности детей», ООО "Центр инновационного образования и воспитания и воспитания, 2020 г. «Основы обеспечения информационной безопасности детей», ООО Центр инновационного образования и воспитания г. Саратов, 2021 г. «Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях», ООО Центр инновационного образования и воспитания г. Саратов 2021 г. «Эффективные приемы и методы формирования финансовой грамотности у студентов профессиональных образовательных организаций в контексте международного исследования PISA», г. Калининград ГАУ КО ДПО КОИРО, 2021 г. «Защита детей от информации, причиняющей вред их здоровью и (или) развитию», ООО Центр инновационного образования и воспитания г. Саратов 2021 г. «Цифровые технологии в образовании», ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России», 2022 г. «Инклюзивное образование в системе СПО», ГАУ КО ПОО КСТ, 2022 г. Современные подходы в теории и методике обучения химии (базовый, повышенный предметный, продвинутый предметный уровни), Калининградский областной институт развития образования, 2022 г. «Инклюзивное образование в СПО», ГАУ КО ПОО КСТ (РУМЦ), 2022 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		21	23
12	Семенов Андрей Витальевич	Физическая культура	Преподаватель б/к	Среднее профессиональное	Юрист по специальности "Право и организация социального обеспечения"	«Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.	"Учитель физической культуры" 2022 г.	1	16

**Персональный состав педагогических работников основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Ф.И.О.	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Занимаемая должность, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии), квалификационная категория	Сведения об уровне образования	Сведения о наименовании направления подготовки и (или) специальности, квалификации	Сведения о повышении квалификации	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Стаж работы по специальности, год	Общий стаж работы, год.
13	Солдатова Светлана Петровна	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, Процессы приготовления, подготовки к реализации блюд, напитков и кулинарных изделий, Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, Учебная практика по ПМ.03 (пк), Учебная практика по ПМ.06 (пк, ТХ), Производственная практика по ПМ.06 (ТХ), Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (проф. обуч.), Основы товароведения продовольственных товаров (проф. обуч.)	Преподаватель первой квалификационной категории	высшее	Инженер-технолог по специальности "Технология производственных продуктов"	Эксперт чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело», Министерство Калининградской области, 2020 г. Право проведения чемпионатов по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело», Союз "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия), 2020 г. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. ИП Гусев Е.Б. ресторан «Променад», 2022 г. «Подготовка региональных экспертов конкурсов Профессионального мастерства «Абилимпикс», ГБСУ КО ПОО «Советский техникум-интернат», 2021 г. «Реализация федерального проекта «Молодые профессионалы» в Калининградской области: особенности подготовки студентов в соответствии с требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия», 2022 г. «Инклюзивное образование в системе СПО», 2022 г.		18	24
14	Станкевич Руслана Николаевна	Основы экономики, менеджмента и маркетинга, менеджмент и управление персоналом в ЖКХ, Маркетинговые технологии в туризме, Менеджмент, Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Основы маркетинга сферы услуг	Преподаватель б/к	Высшее	Менеджер по специальности "Менеджмент организации"	«Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		0	1

**Персональный состав педагогических работников основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

№ п/п	Ф.И.О.	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Занимаемая должность, ученая степень (при наличии), ученое звание (при наличии), квалификационная категория	Сведения об уровне образования	Сведения о направлении подготовки и (или) специальности, квалификации	Сведения о повышении квалификации	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Стаж работы по специальности, год	Общий стаж работы, год.
15	Трифоненко Екатерина Владимировна	Экологические основы природопользования, Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Биология, Анатомия и физиология человека, Основы физиологии питания, санитарии и гигиены (проф. Обуч.), Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены (проф. обуч.), Технология оказания медицинских услуг (проф. обуч)	Преподаватель первой квалификационной категории	Высшее	Учитель биологии и химии по специальности "Биология и химия"	«Школа современного учителя. Развитие естественно-научной грамотности», ФГАОУ ДПО «Академия Минпросвещения России», 2022 г. «Психологическое сопровождение обучающихся в критических ситуациях в целях реализации Концепции развития психологической службы в системе образования в Российской Федерации на период до 2025 года» ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов, 2022 г. «Инклюзивное образование в системе СПО», 2022 г. «Решение задач PISA содержания естественно-научных предметов», ГАУ КО ДПО «Институт развития образования», 2022 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		36	41
16	Фещук Екатерина Николаевна	Основы калькуляции и учёта, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, Техническое оснащение организаций питания, Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, Метрология и стандартизация, Технология приготовления коктейлей и напитков, Учебная практика по ПМ.02 (пк), Производственная практика по ПМ.02 (пк)	Преподаватель, кандидат наук, б/к	Высшее	Инженер по специальности "Технология продуктов общественного питания"	«Инклюзивное образование в системе СПО», ГАУ КО ПОО КСТ, 2022 г. «Реализация профессиональных образовательных программ в соответствии с образовательными стандартами», ГАУ КО ПОО КСТ "Институт развития образования", 2023 г. «Оказание первой помощи пострадавшим», 2023 г.		9	17