

Педагогический (научно-педагогический) состав: (в привязке к реализуемым образовательным программам)

№ п/п	ФИО	Должность	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	<p align="center">Уровень образования (Среднее профессиональное образование, Высшее образование – бакалавриат, Высшее образование – специалитет, Высшее образование – магистратура, Высшее образование – подготовка кадров высшей квалификации и т. п.)/ Направление подготовки и (или) специальность и квалификация (по диплому)</p>	<p align="center">Ученая степень (кандидат наук, доктор наук)/ Ученое звание (доцент, профессор)</p>	<p align="center">Сведения о повышении квалификации и (или) профессиональной переподготовке</p>	<p align="center">Общий стаж работы/ Стаж работы по специальности и</p>	<p align="center">Сведения об аттестации</p>
1.	Бушаева Елена Георгиевна	Преподаватель	Русский язык	<p align="center">Высшее образование – специалитет Новокузнецкий государственный педагогический институт специальность: русский язык и литература квалификация: учитель русского языка и литературы</p>	-	<p>Переподготовка «Менеджмент в образовании» 980 ч., ЧОУ ВО «Региональный институт бизнеса и управления» 18.10.2017г.</p> <p>«Проектирование цифрового урока», 24ч. ФГАОУ ДПО «Академия реализации гос.политики и роф.развития работников образования Мин.просвещения РФ» 08.04.-26.04.2022г.</p> <p>Содержание и методика преподавания общеобразовательных дисциплин в соответствии с ФГОС СОО в ПОО ГБУ ДПО КРИПО 03.04.-21.04.2023г. 48ч.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г.</p>	34/34	<p align="center">Высшая 22.04.2020</p>
2.	Воробьева Илария Юрьевна	Преподаватель	Литература, родная литература	4 курс КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ» Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки Русский язык и Литература»	-	-	0/0	-
3.	Горбулин Алексей Сергеевич		История, Основы философии, правовые основы профессиональной деятельности, История (ОГСЭ)	<p align="center">Высшее образование – специалитет ГОУ ВПО Кузбасская государственная педагогическая академия, специальность: история квалификация: учитель истории</p>	-	<p>Оценка результатов профессиональной деятельности в процессе аттестации как составляющая экспертной оценки ГБУ ДПО КРИПО 04.12.-</p>	13/13	<p align="center">Высшая 24.06.2020</p>

						<p>09.12.2021г</p> <p>Современные тенденции организации воспитательной деятельности ПОО ГБУ ДПО КРИПО 27.09.-29.10.2021</p> <p>Дистанционные образовательные технологии в профессиональной деятельности преподавателя ГБУ ДПО «КРИПО» 20ч., 2020г.</p> <p>Цифровая грамотность педагога АНО ВО «Университет Иннополис» 07.12-.12.12.2020г.</p> <p>«Противодействие распространению идеологии экстремизма и терроризма в молодежной среде» ГБУ «Кузбасская школа управления» 20ч. 18.10.2022г.</p> <p>Содержание и методика преподавания общеобразовательных дисциплин в соответствии с ФГОС СОО в ПОО ГБУ ДПО КРИПО 03.04.-21.04.2023г. 48ч.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г.</p>		
4.	Обоскалов Виктор Николаевич	Преподаватель	Обществознание, Основы финансовой грамотности	<p>Высшее образование: ФГБОУ ВО «КемГУ» направление подготовки: Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) квалификация: Бакалавр</p> <p>Высшее образование: ФГБОУ ВО «КемГУ»</p>	-	<p>Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «История» с учетом профессиональной направленности</p>	2/2	Первая 31.01.2024

				<p>направление подготовки: Менеджмент квалификация: Бакалавр</p>		<p>основных образовательных программ СПО ФГАУ ДПО « Академия реализации гос.политики и профессионального развития работников образования» 18.10-25.11.2021г.</p> <p>«Основы финансовой грамотности и методы ее преподавания в системе общего, среднего профессионального и дополнительного образования» 72ч, 2021г. ФГБОУ ВО «КемГУ»</p> <p>Содержание и методика преподавания курса финансовой грамотности различным категориям обучающихся КАУ ДПО «Алтайский институт образования имени Андриана Митрофановича Топорова 27.10.-19.11.2021 , 72ч.</p> <p>«Финансовая грамотность в обществознании» КАУ ДПО «Алтайский институт пазвития образования им. Адриана Митрофановича Топорова», 24ч., 15.03.-17.03.2022</p> <p>«Проектирование цифрового урока», 24ч. ФГАОУ ДПО «Академия реализации гос.политики и роф.развития работников образования Мин.просвещения РФ» 08.04.-26.04.2022г.</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции</p>		
--	--	--	--	---	--	---	--	--

						«Банковское дело», 09.04.2022г.		
5.	Головина Анастасия Олеговна	Преподаватель	<p>МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, УП.01.01, МДК 02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий, Курсовой проект, УП 02.01, ПП 02.01, Экзамен по модулю ПМ 02, МДК.03.01. Технология производства сахаристых кондитерских изделий, МДК.5.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.5.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, УП 05.02, ПП 05.02, Экзамен по модулю ПМ 05, Инженерная графика, Техническое оснащение организаций питания</p>	<p>Высшее образование - бакалавриат ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», направление подготовки: Продукты питания из растительного сырья квалификация: Бакалавр профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Среднее профессиональное образование ГОУ СПО Аграрный колледж пос. Школьный Кемеровской обл. специальность: Технология продукции общественного питания квалификация: техник-технолог</p>	-	<p>«Преподаватель высшей школы» ФГБОУ ВО «КемГУ», 980 ч., 2019г.</p> <p>«Организационно-методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству»</p> <p>ГБУ ДПО «КРИПО», 72 ч, 07.12.-18.12.2020г.</p> <p>«Корректировка образовательных программ и контрольно-оценочных средств с учетом профессиональных стандартов и стандартов Ворлдскиллс Россия» ГБУ ДПО «КРИПО», 144 ч, 06.10.-18.03.2021г.</p> <p>Современный преподаватель дистанционного образования Юрайт 27.10.2020г. 16ч.</p> <p>Стажировка по профессии пекарь Кафе –пекарня Тартин 08.05.-11.05.2023г.30ч.</p> <p>Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Хлебопечение»</p> <p>11.10.-19.10.2021г. ГАОУ Чебоксарский экономико-</p>	4/4	Первая 22.09.2021

						технологический колледж Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Хлебопечение», 11.04.2022г. Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г.		
6.	Чекушкина Ольга Ивановна	Преподаватель	Психология общения, Социальная психология, Документационное обеспечение управления	Высшее образование – специалитет ГОУ ВПО Кузбасская педагогическая академия, специальность: Педагогика и психология, квалификация: педагог- психолог Высшее образование – специалитет Новокузнецкий государственный педагогический университет, специальность: Физика, квалификация: учитель физики и информатики		Практики саморегуляции с целью преодоления стресса, тревоги, страха в ЧС ФГБОУ ДПО «Российская медицинская академия непрерывного проф.образования Министерства здравоохранения» 27.02-04.03.2023 36ч.		-
7.	Коруковец Татьяна Викторовна	Преподаватель	Математика	Высшее образование – специалитет Новокузнецкий государственный педагогический университет, специальность: математика и физика, квалификация: учитель математики , физики средней школы		Методика преподавания общеобразовательных дисциплин в ПОО ГБУ ДПО КРИПО 22.11-03.12.2021г. 72ч.		Высшая 23.06.2021
8.	Боровая Валентина Васильевна	Преподаватель	Физика, Электротехника и электронная техника, Техническая механика ,Экологические основы природопользования	Высшее образование – специалитет Новокузнецкий государственный педагогический институт, специальность: физика и математика квалификация: учитель физики и математики	-	«Теория и методика преподавания общеобразовательных дисциплин в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС СОО», ГБУ ДПО «КРИПО», 72ч. (с 23 ноября по 09 декабря 2020г.) Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 11.05.2021г.	45/40	Высшая 26.08.2020
9.	Давыдова Екатерина Викторовна	Руководитель физ.воспитания	Физическая культура (ОГЭС, Физическая культура)	Высшее образование – специалитет ГОУ ВПО «Кузбасская государственная педагогическая академия»,	-	Теория и методика преподавания общеобразовательных	12/12	Высшая 27.07.2021

				специальность: физическая культура квалификация: педагог по физической культуре		<p>дисциплин в ПОО в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования 72ч., ГБУ ДПО КРИПО, 02.03.-13.03.2020г.</p> <p>Дистанционные образовательные технологии в профессиональной деятельности преподавателя, 20ч., ГБУ ДПО КРИПО, 2020г.</p> <p>Организация наставничества в образовательных организациях СПО ГБУ ДПО КРИПО 11.10-29.10.2021</p> <p>«Проектирование цифрового урока», 24ч. ФГАОУ ДПО «Академия реализации гос.политики и проф.развития работников образования Мин.просвещения РФ» 08.04.-26.04.2022г.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г.</p>		
10.	Цинн Ирина Александровна	Преподаватель	Математика, Основы предпринимательской деятельности, Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Высшее образование – специалитет Новокузнецкое ГОУ ВПО «Кузбасская государственная педагогическая академия», специальность: математика с дополнительной специальностью информатика квалификация: учитель математики и информатики</p>	-	<p>Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Математика» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ СПО ФГАУ ДПО « Академия реализации гос.политики и профессионального развития работников образования»</p>	13/13	<p>Высшая 24.07.2019</p>

						<p>18.10-25.11.2021г</p> <p>«Современные инструменты и сервисы для разработки контента и организации электронного обучения», 72ч. ГБУДПО КРИПО 30.10.2020г.</p> <p>«Финансовая грамотность в математике» КАУ ДПО «Алтайский институт пазвития образования им. Адриана Митрофановича Топорова», 24ч.,</p> <p>01.03.-04.03.2022</p> <p>«Проектирование цифрового урока», 24ч. ФГАОУ ДПО «Академия реализации гос.политики и роф.развития работников образования Мин.просвещения РФ» 08.04.-26.04.2022г.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г.</p>		
11.	Белова Мария Александровна	Преподаватель	Иностранный язык	5 курс КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ» Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки Иностранный язык (английский язык, французский язык)	-	-	0/0	-
12.	Деменюк Марина Петровна	Преподаватель	МДК.1.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК.1.2 Процессы приготовления, подготовки к	<p>Высшее образование – специалитет Томский политехнический университет</p> <p>специальность: экономика</p> <p>Новокузнецкий торгово-коммерческий техникум</p> <p>специальность: технолог общественного</p> <p>ПТУ №88 Профессия:</p>	-	<p>Преподаватель средних профессиональных образовательных организаций», 282 ч., ГПОУ КИТ, 17.04.-30.06.2017 г.</p> <p>«Профессиональный колледж г. Новокузнецка»</p>	25/5	-

			<p>реализации кулинарных полуфабрикатов, УП 01.02, ПП 01.02, Экзамен по модулю ПМ.01, МДК.2.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, УП 2.1, МДК.2.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, Экзамен по модулю ПМ 02, 3.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, 3.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, Экзамен по модулю ПМ.03, МДК 4.1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК.4.2 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, Экзамен</p>	Буфетчик, бармен, продавец – 1994г.		<p>«Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»» - 72ч., 12.05.-04.06.2020г.</p> <p>«Организационно-методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству» 28ч. ГБУДПО КРИРПО 23.10.2023-27.10.2023</p> <p>Свидетельство на право проведения чемпионатов стандартам Worldskills в рамках своего региона 18.05.2022г.</p> <p>Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций. Необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и лицами с ОВЗ ГПОУ «Профессиональный колледж, 72ч. г.Новокузнецка» 17.10.2022-31.10.2022г.г</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г.</p>		
--	--	--	--	-------------------------------------	--	---	--	--

			по модулю ПМ.04, МДК.6.1 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, ПП.06.01, Экзамен по модулю ПМ.06, УП 07.01, ПП 07.01, ПМ 07					
13.	Чащина Татьяна Сергеевна	Мастер п/о	МДК 7.1 Технология приготовления простой и основной кулинарной продукции, УП 07.01	Среднее профессиональное образование ГПОУ НТПП специальность: Технология хлеба, кондитерских макаронных изделий квалификация техник-технолог ГОУ НПО ПУ № 88 им.Маклакова И.В. профессия: повар, кондитер квалификация: повар 3 разряда	-	Преподаватель средних профессиональных образовательных организаций, 282 ч., ГПОУ КИТ, 13.01.- 13.03.2020 г. Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства "Абилимпикс» 72ч., ГПОУ «Профессиональный колледж», 14.02.- 25.02.2022г. Организационно методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству ГБУ ДПО КРИПО 18.10.- 29.10.2021 Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Ресторанный сервис», 14.02.2022г. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций. Необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и	10/7	Первая 24.06.2020

						<p>лицами с ОВЗ ГПОУ «Профессиональный колледж, 72ч. г.Новокузнецка»</p> <p>17.10.2022-31.10.2022г.г</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г.</p>		
14.	Михеева Екатерина Сергеевна		<p>МДК 7.2 Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий, УП 07.02, ПП 07.02, Экз.квал по ПМ 07</p>	<p>ГПОУ НТПП Специальность Технология мяса и мясных продуктов Квалификация Техник-технолог</p> <p>ГПОУ НТПП профессия: повар профессия: кондитер</p>	-	<p>Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения ООО Инфоурок»,540 час. 29.08.2022-11.01.2023г</p> <p>«Организационно-методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству» ГБУ ДПО «КРИПО», 28 ч, 29.09.2023</p> <p>Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело», 76 ч. ГПОУ «Юргинский технологический колледж»13.09.-22.09.2021г.</p> <p>Методика реализации профессиональных модулей с применением стандарта компетенции WSR «Кондитерское дело»ГПОУ «Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум»17.11.-24.11.2021, 36ч</p> <p>Подготовка региональных экспертов</p>	4/3	-

						<p>конкурсов профессионального мастерства "Абилимпикс» 72ч., ГПОУ «Профессиональный колледж», 14.02.-25.02.2022г.</p> <p>Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций. Необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и лицами с ОВЗ ГПОУ «Профессиональный колледж, 72ч. г.Новокузнецка»</p> <p>17.10.2022-31.10.2022г.г</p>		
15.	Белусова Диана Андреевна	Мастер п/о	Организация обслуживания	<p>Среднее профессиональное образование ГПОУ НТПП специальность: Технология мяса и мясных продуктов квалификация: техник-технолог</p>	-	<p>Преподаватель средних профессиональных образовательных организаций, 282 ч., ГПОУ КИТ, 2020 г.</p> <p>Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства "Абилимпикс» 72ч., ГПОУ «Профессиональный колледж», 14.02.-25.02.2022г.</p> <p>«Цифровые инструменты и сервисы в работе педагога», ГБУ ДПО «КРИРПО», 72 ч. (с 1 декабря по 25 декабря 2020 г.)</p>	4/4	Первая 23.03.2022

						<p>Организационно методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству</p> <p>ГБУ ДПО КРИПО 18.10.-29.10.2021</p> <p>Профессиональное информирование и консультирование обучающихся и их родителей ,72ч.</p> <p>ГБУ ДПО КРИПО 18.10.-29.10.2021</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Ресторанный сервис», 11.02.2022г</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г.</p>		
16.	Кондрашкова Татьяна Владимировна	Преподаватель	<p>МДК 01.01 Организация технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства пищевой продукции из мясного сырья, УП.01.01, МДК.03.02. Технология производства копченых изделий и полуфабрикатов, Курсовой проект, Экзамен по модулю ПМ 03, МДК.01.01. Технология первичной переработки скота, птицы и кроликов, Экзамен по модулю</p>	<p>Высшее образование – специалитет ЧОУ ВО «Восточная экономико-юридическая гуманитарная академия», специальность: психология труда и организационная психология квалификация: психолог</p> <p>Новокузнецкий торгово-экономический техникум, специальность: технология продуктов общественного питания квалификация: технолог,</p>	-	<p>Педагог профессионального образования, 252 ч., ГБУ ДПО «КРИПО», 2016 г.</p> <p>Технология мяса и мясных продуктов ФГБОУ ВО КемГУ 300ч. 09.01.-10.03.2023г.</p> <p>«Цифровые инструменты и сервисы в работе педагога», ГБУ ДПО «КРИПО», 72 ч. (с 1 декабря по 25 декабря 2020 г.)</p> <p>Организационно-методическое сопровождение конкурсов по</p>	26/17	<p>Высшая 26.06.2019</p>

			<p>ПМ 01, МДК 02.01 Технология обработки продуктов убоя, УП 02.01, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, Анатомия и физиология с/х животных, Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов, МДК 04.01 Управление структурным подразделением, Курсовой проект, УП 04.01, ПП 04.01, Экзамен по модулю ПМ 04, Технохимический контроль мяса и мясных продуктов, Автоматизация технологических процессов</p>			<p>профессиональному мастерству, 72 час., ГБУ ДПО «КРИПО», 07.02.-18.02.2022г.</p> <p>Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства "Абилимпикс» 72ч., ГПОУ «Профессиональный колледж», 28.06.-28.08.2021г.</p> <p>Свидетельство на право участия в качестве эксперта в региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia) в Кемеровской области по компетенции «Ресторанный сервис », 2022г</p> <p>Психолого-педагогическое и методическое сопровождение конкурсов педагогических работников ПОО 16.01.-24.03.2023г. 108 ч.</p> <p>Теория и практика реализации ФГОС СПО ГБУ ДПО «КРИПО», 36ч. 01.11.-17.11.2023г..</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г.</p>		
17.	Короткова Екатерина Сергеевна	Преподаватель	<p>Организация обслуживания Руководство преддипломной практикой</p>	<p>Высшее образование – специалитет ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности», специальность: экономика и управление на предприятии по отраслям квалификация: экономист-менеджер</p>	-	<p>Преподаватель средних профессиональных образовательных организаций», 282 ч., ГПОУ КИТ, 01.10.-14.12.2018 г.</p>	13/4	Первая 23.09.2020

			Руководство ВКР Нормконтроль Консультации	Среднее профессиональное образование ФКПОУ «Новокузнецкий государственный гуманитарно- технический колледж-интернат», специальность: операционная деятельность в логистике квалификация: операционный логист Среднее профессиональное образование ГОУ Профессиональный лицей №13, по профессии: повар, кондитер квалификация: повар 4р., кондитер 4р.		«Организационно – методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству» ГБУ ДПО «КРИПО» , 72ч., 20.09.2021-01.10.2021г. Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело», 26.03.2019г. Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций. Необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и лицами с ОВЗ ГПОУ «Профессиональный колледж, 72ч. г.Новокузнецка» 17.10.2022-31.10.2022г.г		
18.								
19.	Старцева Ольга Алексеевна	Преподаватель	Процессы и аппараты пищевых производств, Метрология и стандартизация, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, Экзамен по модулю ПМ 02,	Высшее образование – специалитет Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, специальность: технология и организация общественного питания квалификация: инженер – технолог	-	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий ФГБЦУ ВО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности» 06.04.-05.06.2015г. Педагог профессионального	37/13	Высшая 26.01.2023

			<p>Организация хранения и контроль запасов сырья, МДК. 03.01</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, УП 03.01, ПП 03.01, Экзамен по модулю ПМ 03, Контроль качества кулинарной продукции, МДК 04.01</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 4.2</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, УП 04.01, ПП 04.01, Экзамен по модулю ПМ 04,</p> <p>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве</p>			<p>образования, 252 час., ГБУ ДПО «КРИПО», 24.06.-23.12.2016 г.</p> <p>Информационно – методическая компетентность педагогических работников» ГБУ ДПО КРИПО», 09.02.-19.03.2021г.</p> <p>«Организационно – методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству» ГБУ ДПО «КРИПО», 28ч., 23.10.2023-27.10.2023.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г.</p>		
20.	Радевич Ольга Васильевна	Преподаватель	<p>МДК 01.01.</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК</p>	<p>Высшее образование – специалитет Новосибирский институт советской кооперативной торговли, специальность: технология и организация общественного питания,</p> <p>квалификация: инженер-технолог</p>	-	<p>Педагог профессионального образования», 252 ч., ГБУ ДПО «КРИПО», 24.06.-23.12.2016 г</p> <p>«Проектирование</p>	38/20	<p>Высшая 29.02.2024</p>

			01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, УП 01.01, ПП 01.01., Экзамен по модулю ПМ 01			<p>учебного занятия с использованием СОТ» - 36ч., ГБУ ДПО «КРИПО» - май, 25.05.-11.06. 2020г.</p> <p>«Организационно-методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству», 28ч., ГБУ ДПО «КРИПО» 23.10.2023-27.10.2023г.г.</p> <p>Организация наставничества в образовательных организациях СПО ГБУ ДПО КРИПО 11.10-29.10.2021</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г.</p>		
21.	Титова Елена Владимировна	Преподаватель	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, МДК 3.2 процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, УП.03.01, ПП.03.01, Экзамен по модулю ПМ 03, МДК 4.1</p> <p>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 4.2</p> <p>Процессы приготовления,</p>	<p>Высшее образование – специалитет ГОУ ВПО « Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»</p> <p>специальность: Технология продуктов общественного питания»</p> <p>квалификация: инженер начальное –профессиональное ГОУ профессиональный лицей №19</p> <p>профессия: Повар, кондитер</p> <p>квалификация: повар 5 разряда, кондитер 4 разряда</p>		<p>Педагог среднего профессионального образования.Теория и практика реализации ФГОС нового поколения. Преподаватель ООО «Инфоурок» 22.03.2023-19.07.2023 540ч.</p> <p>«Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия» 94час.</p> <p>ГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» 07.11.-24.12.2022г.г.</p> <p>Теория и практика реализации ФГОС СПО ГДУ ДПО КРИПО,72ч.</p>	12/8	-

			подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, УП 04.01, ПП 04.01, Экзамен по модулю ПМ 04, Контроль качества кулинарной продукции,			15.11.-03.12.2021 «Организационно-методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству», 72ч., ГБУ ДПО «КРИПО» 07.02.-18.02.2022г. Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело», 24.02.2022г		
22.	Прокопов Егор Витальевич	Преподаватель	Химия (ЕН), Химия, География, Биология	Высшее образование – бакалавриат ФГБОУ ВПО «Кемеровский гос. университет», направление подготовки: Педагогическое образование квалификация: Бакалавр профиль: Биология	-	Учитель химии, 1296ч., ФГБОУ ВО «КемГУ» «Психолого-педагогическое и методическое сопровождение конкурсов педагогических работников» ГБУ ДПО КРИПО 144ч., 06.12.2021-25.03.2022г. Цифровая грамотность педагога АНО ВО «Университет Иннополис», 16ч, 07.12.-12.12.2020г. Сопровождение инклюзивного образовательного процесса специалистом в области воспитания (тьютером) Институт медико-биологических технологий РУДН, 72ч. 16.11.-30.11.2020г. «Летняя школа преподавателя – 2020: пять цифровых навыков для дистанта», 72 ч., ООО «Юрайт-Академия», г. Москва,	3/3	Первая 22.09.2021

						<p>июнь 2020г.</p> <p>«Внедрение современных программ и технологий обучения в системе СПО» 16ч., ГПОУ «КПТТ», 18.11.2020г.</p> <p>Организация наставничества в образовательных организациях СПО ГБУ ДПО КРИПО 11.10-29.10.2021</p> <p>«Проектирование цифрового урока», 24ч. ФГАОУ ДПО «Академия реализации гос.политики и роф.развития работников образования Мин.просвещения РФ» 08.04.-26.04.2022г.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г.</p>		
23.	Четверня Елена Андреевна	Преподаватель	Биология	<p>Высшее образование – бакалавриат ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», направление подготовки: Биология квалификация: Бакалавр профиль: Ботаника</p>	-	<p>ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет», 2016, 1500 ч. квалификация: преподаватель биологии и экологии</p> <p>Психолого-педагогическое сопровождение конкурсов педагогических работников ПОО, 144ч., ГБОУ ДПО «КРИПО», 09.12.2019 -27.03.2020г.</p> <p>«Бизнес –проектирование в образовательной организации» 16ч., Куз.гос.технический</p>	<p>Высшая 24.06.2020</p>	

						<p>университет, 2019г.</p> <p>«Современные подходы к системе оценивания» ГБУ ДПО «КРИПО» 25.10-27.10.2021г.</p> <p>«Проектирование цифрового урока», 24ч. ФГАОУ ДПО «Академия реализации гос.политики и роф.развития работников образования Мин.просвещения РФ» 08.04.-26.04.2022г. Оценка оезультатов профессиональной деятельности педагогических работников в процессе аттестации как составляющая экспертной компетенции» ГБУ ДПО КРИПО, 24ч. 16.11.2022-23.11.2022.</p> <p>Разработка учебного плана образовательной программы СПО ГБУ ДПО КРИПО 27.02.-28.02.2023г. 16.чю</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г.</p>		
24.	Панина Наталья Борисовна	Преподаватель	<p>МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч сложного ассортимента, МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, МДК</p>	<p>Высшее образование – специалитет Магнитогорский государственный педагогический институт, специальность: педагогика и психология (дошкольная) квалификация: преподаватель дошкольной педагогики и методики по дошкольному воспитанию;</p> <p>Среднее профессиональное образование Магнитогорское СПТУ, профессия: официант, квалификация: официант 4 р</p>	-	<p>«Организационно – методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству» ГБУ ДПО «КРИПО» , 72ч., 20.09.2021-01.10.2021г.</p> <p>Проектирование учебного занятия с использованием СОТ»ГБУ ДПО «КРИПО» - 36 ч, 12.05.-29.05.2020</p>	38/13	Высшая 26.06.2019

			06.01 Управление структурным подразделением, ПП 06.01, Экзамен по модулю ПМ.06, Экзамен по модулю ПМ 07,			<p>Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело», 11.02.2022г.</p> <p>Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций. Необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и лицами с ОВЗ ГПОУ «Профессиональный колледж, 72ч. г.Новокузнецка»17.10.2022-31.10.2022г.г</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г.</p>		
25.	Серебрякова Елена Николаевна	Мастер п/о	МДК 7.2 Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий, УП 07.02,	Среднее профессиональное образование Новокузнецкий техникум советской торговли, специальность: технология приготовления пищи, квалификация: техник-технолог	-	<p>Преподаватель средних профессиональных образовательных организаций, 282 ч., ГПОУ КИТ, 17.04.-30.06.2017 г.</p> <p>«Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс» ГПОУ ПК г.Новокузнецка ,72ч, с 28.06.-28.08.2021г.</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело», 11.02.2022г..</p> <p>Организационно методическое сопровождение конкурсов по</p>	27/11	Высшая 22.05.2019

						<p>профессиональному мастерству</p> <p>ГБУ ДПО КРИПО 18.10.-29.10.2021</p> <p>Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций. Необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и лицами с ОВЗ ГПОУ «Профессиональный колледж, 72ч. г.Новокузнецка»</p> <p>17.10.2022-31.10.2022г.г.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г.</p>		
26.	Мужунов Руслан Русланович	Мастер п/о	Блюда инновационной кухни	<p>ГПОУ НТПП специальность: Поварское и кондитерское дело квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу</p>		<p>«Организационно-методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству» ГБУ ДПО «КРИПО», 28 ч, 29.09.2023</p>	1/1	
27.	Бутырская Яна Сергеевна	мастер п/о	УП 05.02, ПП 05.02, Экзамен по модулю ПМ 05,	<p>ГПОУ СПО НТЭТ, . специальность: технология продукции общественного питания квалификация: технолог</p> <p>ГОУ НПО ПУ № 88 им Маклакова И.В. профессия: повар 4 разряда, кондитер 4 разряда</p>	..	<p>Преподаватель средних профессиональных образовательных организаций», 282 час., ГПОУ КИТ, 2018 г.</p> <p>Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства "Абилимпикс» 72ч., ГПОУ «Профессиональный колледж», 14.02.-</p>	12/8	Первая 26.05.2021

						<p>25.02.2022г.</p> <p>Организационно-методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству, 72 час., ГБУ ДПО «КРИПО», 07.02.-18.02.2022г.</p> <p>Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций. Необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и лицами с ОВЗ ГПОУ «Профессиональный колледж, 72ч. г.Новокузнецка»17.10.2022-31.10.2022г.г</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Хлебопечение», 11.02.2022г.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 26.04.2023 г..</p>		
28.	Кунгурцева Татьяна Сергеевна	Мастер п/о	<p>ПП.02.01, Экзамен по модулю ПМ 02, УП 03.01, ПП 03.01, Экзамен по модулю ПМ 03, УП 04.01, ПП.04.01, экзамен по модулю ПМ.04</p>	<p>Высшее образование – специалитет ГОУ ВПО «Кемеровский технологический институт пищевой промышленности»,., специальность: технология продуктов общественного питания квалификация: инженер</p> <p>Среднее профессионально образование Новокузнецкий торгово-экономический техникум, специальность: технология продуктов общественного питания квалификация: технолог</p>	-	<p>Преподаватель средних профессиональных образовательных организаций», 282 ч., ГПОУ КИТ, 01.2018г. - 14.12.2018 г.</p> <p>Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства</p>	22/6	Первая 22.04.2020

						<p>"Абилимпикс» 72ч., ГПОУ «Профессиональный колледж», 28.06.- 28.08.2021г.</p> <p>Свидетельство на право участия в оценке ДЭ по стандартам Worldskills по компетенции «Поварское дело», 07.02.2020г.</p> <p>Организационно методическое сопровождение конкурсов по профессиональному мастерству</p> <p>ГБУ ДПО КРИПО 18.10.-29.10.2021</p> <p>«Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия» 94час. ГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» 07.11.-24.12.2022г.г.</p> <p>Сертификат о высоком уровне профессиональной компетентности от 31.10.2022г.</p>		
--	--	--	--	--	--	---	--	--