

Персональный состав педагогических работников

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-----------------------------|-------------------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| Авдеева Елена Владимировна | Методист Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Обществознание 43.02.14 Гостиничное дело - Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности 43.01.01 Официант, бармен - Право - Правовые основы профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Правовые основы профессиональной деятельности | Высшее (политология) Квалификация: учитель политологии и права | | | | 20 лет | 4 года | Профессиональная переподготовка: – Квалификация «Преподаватель правоведения», 594 час., 2017 Курсы повышения квалификации: – «Технологии дистанционного образования»-72 час., 2020 – «Дистанционные образовательные технологии в реальной практике»-72 час., 2020 |
| Алексина Ольга Владимировна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Родная литература 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Русский язык - Литература 43.01.01 Официант, бармен - Литература | Среднее специальное (преподавание в начальных классах) Квалификация: учитель начальных классов | | | | 8 лет | 3 года | Профессиональная переподготовка: - «Учитель русского языка и литературы. Педагогическая деятельность по проектированию и реализации образовательного процесса в соответствии с ФГОС»-1108 час., 2021 - «Организация работы классного руководителя в образовательной организации»-250 час., 2021 - «Психология и педагогика»-1008 час., |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------|--|---|--|--|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | - Русский язык - Родная литература | | | | | | | 2020 Курсы повышения квалификации: - «Цифровая образовательная среда: новые инструменты педагога»-40час., 2020 - «Навыки оказания первой помощи в образовательных организациях»-36 час., 2021 - «Читательская грамотность»-120 час., 2021 - «Профессиональная компетентность учителя русского языка по ФГОС: обязательные документы, современное оценивание и гибкие навыки»-140 час., 2022 - «Цифровые инструменты и сервисы в работе преподавателя»-36 час., 2023 - «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023 |
| Бебякова Лариса Михайловна | Мастер производственного обучения Преподаватель | 43.01.01 Официант, бармен 43.01.09 Повар, кондитер - Обслуживание посетителей | Высшее профессиональное (технология продуктов общественного питания) Квалификация: инженер-технолог | Высшая (29.10.2020) Высшая (27.10.2022) | | | 25 лет | 25 лет | Профессиональная переподготовка: – Официант-5 разряд, бармен – 5 разряд. – Квалификация «Педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования» - 1008 час., 2018 Курсы повышения квалификации: – «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------|----------------------|--|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Организация обслуживания</p> <p>43.01.01 Официант, бармен - МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах (кулинарная характеристика) - МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании</p> | | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Бердюгина Татьяна Ивановна | Преподаватель | <p>43.01.09 Повар, кондитер - МДК 01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов - МДК 01.02 Процессы приготовления и подготовка полуфабрикатов - МДК 05.04В Технология работы с шоколадом</p> <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело - МДК 01.01 Организация приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов - МДК 01.02 Процессы приготовления и подготовка полуфабрикатов - Технология организации и выполнения работ по современным требованиям индустрии гостеприимства</p> | Высшее профессиональное (менеджмент организации) Квалификация: менеджер | Высшая (26.12.2019) | | | 25 лет | 6 лет | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Повар – 5 разряд; - Квалификация «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» - 1008 час., 2018 <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Основы практический навыков по компетенции «Кондитерское дело» - 72 час., 2021 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|--------------------------|-----------------------------------|--|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | | | | | | | <p>первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> <p>– «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»»-88 час., 2023</p> <p>– Современные подходы к внедрению и развитию инклюзивной среды в образовательных организациях»-72 час., 2023</p> <p>– «Школа педагогического проектирования»-48 час., 2023</p> |
| Биркина Марина Андреевна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | <p>Высшее бакалавриат (юриспруденция) Квалификация: Бакалавр</p> <p>Среднее профессиональное (сестринское дело) Квалификация: Медицинская сестра</p> | | | | 10 лет | 0 лет | <p>Профессиональная переподготовка: – «Преподаватель СПО» - 300 час., 2023</p> <p>Курсы повышения квалификации: - «Проектирование и реализация комплекса мероприятий для старших школьников «Шаг в профессию»-76 час., 2023</p> |
| Бобина | Мастер | 43.01.09 Повар, кондитер | Высшее | | | | 13 лет | 7 лет | Профессиональная переподготовка: |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|--------------------------------|-----------------------------------|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| Ирина Владимировна | производственного обучения | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | профессиональное (технология продуктов общественного питания) Квалификация: инженер | | | | | | – Квалификация «Педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования», 1008 час., 2018 |
| Борисенко Мария Владимировна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Высшее профессиональное (технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий) Квалификация: Инженер Высшее Магистратура (Продукты питания из растительного сырья) Квалификация: магистр | | | | 16 лет | 2 года | Профессиональная переподготовка: – «Педагогика профессионального образования» Квалификация «Педагог профессионального образования»-256 час., 2021 Курсы повышения квалификации: - Проведение практикоориентированных профориентационных мероприятий со школьниками»-40 час., 2022 - Стажировка по профессии «Повар»-76 час., 2022 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Будиловская Татьяна Михайловна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер – МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий – МДК 05.05В Технология приготовления ручных конфет 43.02.15 Поварское и | Высшее профессиональное (технология продукции общественного питания) Квалификация: инженер-технолог | Высшая (24.12.2020) | | | 35 лет/ 6 лет | 4 года | Профессиональная переподготовка: – Официант-5 разряд, бармен – 5 разряд; – Квалификация «Педагог профессионального образования и дополнительного профессионального образования», 1008 час., 2018 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|---------------------------|----------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | кондитерское дело - МДК 05.05В Технология приготовления ручных конфет | | | | | | | Курсы повышения квалификации: - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 - «Подготовка региональных экспертов конкурсов профессионального мастерства «Абилимпикс»»-88 час., 2023 |
| Бургаева Светлана Юрьевна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - МДК 03.01 Организация приготовления холодных блюд и кулинарных изделий - МДК 03.02 Процессы приготовления холодных блюд и кулинарных изделий 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента - МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, | Высшее (менеджмент организации) Квалификация: Менеджер Среднее профессиональное (бухгалтерский учет, контроль и анализ хозяйственной деятельности) Квалификация: бухгалтер-экономист | Первая (27.04.2023) | | | 26 лет | 3 года | Профессиональная переподготовка: - Повар – 4 разряд; - «Педагогика и методика дополнительного образования», 256 час., 2016 Курсы повышения квалификации: - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------|--|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | | | | | первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Бурмакина Ирина Васильевна | Преподаватель | <p>43.01.09 Повар, кондитер</p> <ul style="list-style-type: none"> – Техническое оснащение и организация рабочего места – Основы товароведения продовольственных товаров - Охрана труда <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <ul style="list-style-type: none"> - Охрана труда - Организация хранения и контроль запасов сырья <p>43.01.01 Официант, бармен</p> <ul style="list-style-type: none"> - Товароведение пищевых продуктов - Экономика - Охрана труда | <p>– Высшее профессиональное (товароведение и организация торговли продовольственными товарами)</p> <p>Квалификация: товаровед высшей квалификации</p> <p>– Высшее-Магистратура СФУ по направлению «педагогическое образование»</p> <p>Квалификация: магистр</p> | Высшая (23.12.2021) | | | 32 года | 14 лет | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Квалификация «Старший бухгалтер–экономист, пользователь ПЭВМ» - 560 час., 2002 – Повар – 4 разряд. <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Бухарин Григорий Сергеевич | Преподаватель-организатор основ безопасности жизнедеятельности | <p>43.01.09 Повар, кондитер</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы безопасности жизнедеятельности <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы безопасности жизнедеятельности <p>43.01.01 Официант, бармен</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы безопасности жизнедеятельности | <p>Высшее профессиональное</p> <p>- («История» с дополнительной специальностью «Юриспруденция»)</p> <p>Квалификация: учитель истории и права</p> <p>- (юриспруденция)</p> <p>Квалификация:</p> | Высшая (29.04.2021) | | | 11 лет | 9 лет | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> – «Обучение безопасности жизнедеятельности в организациях общего и среднего профессионального образования», 2015 <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> – «Обучение по охране труда работников организации» - 40 час., 2021 – «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|--------------------------|-----------------------------------|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | | юрист | | | | | | <p>обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>– «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> <p>– «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023</p> |
| Виговский Роман Олегович | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер | Среднее профессиональное (Повар, кондитер) Квалификация: повар-кондитер | | | | 1 год | 1 год | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <p>– «Педагогика профессионального обучения. Производственное обучение специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих и служащих» - 256 час., 2022</p> <p>Курсы повышения квалификации:</p> <p>- «Основы предпринимательской деятельности и бизнес-планирования» - 72 час., 2022</p> <p>«Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> <p>- «Региональные продукты Красноярского края для здорового питания»-36 час., 2022</p> <p>- «Программирование воспитания в общеобразовательных организациях»-36 час., 2022</p> <p>- «Классное руководство как посредничество в становлении эффективного социального опыта детей»-80 час., 2023</p> <p>- «Профилактика буллинга (травли) в студенческой среде профессионального образовательного учреждения»-36 час., 2023</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-------------------------------|--|---|---|----------------------------|------------------------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | | | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> - «Развитие профессиональной компетенции педагога по работе с семьей»-80 час., 2023 - «От идеи к Start-up. Первые шаги в предпринимательстве»-36 час., 2023 - «Самоповреждающее поведение (селф-харм) в молодежной среде: технологии психолого-педагогической помощи»-36 час., 2023 - «Профи для профи»-22 час., 2023 - «Практика и методика проведения оценки модулей участников чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»-40 час., 2023 - «Наставничество и формирование предпринимательских навыков обучающихся среднего профессионального образования»-36 час., 2023 |
| Войнова Надежда Александровна | Заместитель директора по учебно-методической работе Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Астрономия | Высшее профессиональное (Физика) Квалификация: Учитель физики средней школы Высшее профессиональное (экономика и управление на предприятии) Квалификация: Экономист-менеджер | | Кандидат педагогических наук | | 38 лет | 4 года | Курсы повышения квалификации: <ul style="list-style-type: none"> - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального образования»-72 час., 2021 |
| Воробьева Алена Викторовна | Педагог-психолог | | Высшее профессиональное (дошкольная | Первая (27.10.2022) | | | 27 лет | 9 лет | Профессиональная переподготовка: <ul style="list-style-type: none"> - Квалификация «Педагог-психолог (психолог в сфере образования)» - 520 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------------|----------------------|--|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | | педагогика и психология) Квалификация: Преподаватель дошкольной педагогики и психологии, методист по дошкольному воспитанию | | | | | | час., 2018 – «Менеджмент и Экономика в сфере образования» - 500 час., 2022 Курсы повышения квалификации: – «Обучение по охране труда работников организации» - 40 час., 2021 – «Организация деятельности педагога-психолога в системе среднего профессионального образования: психолого-педагогическое сопровождение и межведомственное взаимодействие» - 72 час., 2021 – «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 – «Профилактика экстремизма в молодежной среде»-36 час., 2021 – «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 – - «Медиация .Особенности применения медиации в образовательной организации» (очно)-80 час., 2023 |
| Гаврикова Ирина Владимировна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер – Русский язык – Литература – Родная литература | Высшее профессиональное (русский язык и литература) Квалификация: учитель русского языка и литературы | Высшая (29.10.2020) | | | 38 лет | 38 лет | Курсы повышения квалификации: – «Технологии дистанционного образования»-72 час., 2020 – «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------|--|--|---|----------------------------|---------------------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | | | | | | | | обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 – «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 – «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023 |
| Гончаров Денис Алексеевич | Заместитель директора по развитию Преподаватель | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - МДК 01.03В Организация и процесс приготовления сыров - МДК 01.04В Организация и процесс приготовления колбас и колбасных изделий - УП.01 Учебная практика - ПП.01 Производственная практика 43.01.09 Повар, кондитер - Питание и здоровье | Высшее профессиональное (Технология продуктов общественного питания) Квалификация: Инженер | | Кандидат технических наук | | 13 лет | 1 год | Профессиональная переподготовка: - Повар 6 разряд, 2004 - «Нутрициология в системе фитнес-тренировок»-256 час., 2018 - «Производство и переработка пищевых продуктов животного происхождения»-252 час., 2022 Курсы повышения квалификации: - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Донская Любовь Альбертовна | Воспитатель | | Высшее-бакалавриат (педагогическое образование) Квалификация: Бакалавр | | | | 3 года | 0 лет | |
| Дударь Ирина Анатольевна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Информатика | Высшее профессиональное | Первая (22.12.2022) | | | 19 лет | 9 лет | Курсы повышения квалификации: - «Проектирование образовательных |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------|---|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | <p>- Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>43.01.01 Официант, бармен - Информатика</p> <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Информатика</p> <p>43.02.14 Гостиничное дело - Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | (Информатика с дополнительной специальностью «Математика») Квалификация: учитель информатики и математики | | | | | | <p>программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020</p> <p>- «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021</p> <p>- «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>- «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> <p>- «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023</p> |
| Загидулина Софья Халиловна | <p>Мастер производственного обучения</p> <p>Преподаватель</p> | <p>43.01.09 Повар, кондитер</p> <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер - Безопасность жизнедеятельности</p> <p>43.01.01 Официант, бармен - Безопасность жизнедеятельности</p> | <p>Высшее-бакалавриат (педагогическое образование) Квалификация: Бакалавр</p> <p>Среднее профессиональное (Технология продукции общественного питания) Квалификация: Техник-технолог</p> <p>Начальное</p> | Первая (28.04.2022) | | | 7 лет/2 года | 5 лет | <p>Курсы повышения квалификации:</p> <p>– «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» - 76 час., 2020</p> <p>– «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020</p> <p>– «Особенности деятельности повара образовательной организации в условиях применения профессионального стандарта» - 72 час.,</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|--------------------------------|---|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | профессиональное (Повар, кондитер) Квалификация: Повар 5 разряда Кондитер 5 разряда | | | | | | 2021 – «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 – «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Заплатаина Елена Владиславовна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Иностранный язык 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Иностранный язык в профессиональной деятельности - Иностранный язык | Высшее профессиональное (Английский и немецкий языки) Квалификация: учитель средней школы | Первая (30.11.2023) | | | 35 лет | 35 лет | Курсы повышения квалификации: - «Учебное занятие английского языка, ориентированное на результат в соответствии с требованиями ФГОС ООО» - 72 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 - «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023 |
| Ильина Альбина Федоровна | Заведующий практикой Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Конструктор карьеры 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Высшее профессиональное (Математика) Квалификация: учитель математики и информатики | | | | 26 лет | 2 года | Курсы повышения квалификации: - «Организация заочного обучения по программам среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС» - 36 час., 2021 - «Технология внедрения лучших практик подготовки кадров»-16 час., 2022 -«Обучение по охране труда работников |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|---------------------------|----------------------|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | <p>- Конструктор карьеры</p> <p>43.02.14 Гостиничное дело</p> <p>- Конструктор карьеры</p> <p>43.01.01 Официант, бармен</p> <p>- Проектирование профессиональной карьеры</p> | | | | | | | <p>организации»-40 час., 2022</p> <p>- «Проектирование и реализация учебной дисциплины «Карьерное моделирование»-76 час., 2023</p> |
| Каратаева Яна Андреевна | Преподаватель | <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>- МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>- Основы калькуляции и учета</p> <p>- МДК 06.01 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>- УП.06 Учебная практика</p> <p>- ПП.06 Производственная практика</p> <p>- ПДП.00 Преддипломная практика</p> <p>43.02.14 Гостиничное дело</p> <p>- МДК 02.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания</p> | <p>Высшее (продукты питания из растительного сырья)</p> <p>Квалификация: Бакалавр (продукты питания животного происхождения)</p> <p>Квалификация: магистр</p> | Первая (23.12.2021) | | | 13 лет/6 лет | 3 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <p>- Квалификация «Педагог профессионального образования»-288 часов, 2020</p> <p>Курсы повышения квалификации:</p> <p>- «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело» - 76 час., 2020</p> <p>- «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020</p> <p>- «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021</p> <p>- «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>- «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> |
| Карлова Оксана Викторовна | Преподаватель | 43.02.14 Гостиничное дело | <p>Высшее (менеджмент)</p> <p>Квалификация:</p> | Первая (28.02.2019) | | | 11 лет | 11 лет | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <p>- «Гостиничное дело»</p> <p>Квалификация «Управляющий</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------|----------------------|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - Технология организации и выполнения работ по современным требованиям индустрии гостеприимства - МДК 03.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - МДК 04.01 Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы бронирования и продаж гостиничного продукта - ПП.03 Производственная практика - УП 04 Учебная практика - ПП.04 Производственная практика - ПДП.00 Преддипломная практика | магистр | | | | | | <p>гостиничного комплекса» - 250 час., 2017</p> <p>- «Педагогика профессионального образования»</p> <p>Квалификация «Педагог профессионального образования» - 250 час., 2017</p> <p>- «Практическая психология» - 504 час., 2019</p> <p>Курсы повышения квалификации:</p> <p>- «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля» - 76 час., 2020</p> <p>- «Проектирование системы поддержки профессионального и карьерного развития студентов и молодых специалистов» - 76 час., 2020</p> <p>- «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020</p> <p>- «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Администрирование отеля» - 76 час., 2021</p> <p>- «Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального образования»-72 час., 2021</p> <p>- «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------------|----------------------|--|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | | | | | | | - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Киланова Юлия Николаевна | Педагог-организатор | | Среднее профессиональное (социально-культурная деятельность и народное художественное творчество. Специализация: «Танцевальное творчество») Квалификация: Педагог-организатор, руководитель ансамбля народного танца | | | | 15 лет | 0 лет | Профессиональная переподготовка: - Квалификация: «Методист дошкольной образовательной организации»-600 час., 2023 |
| Кирушева Наталья Анатольевна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены - Основы экологии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Биология - Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена - Химия - Экологические основы природопользования | Высшее профессиональное (химическая технология целлюлозно-бумажного производства) Высшее (продукты питания из растительного сырья) Квалификация: инженер-химик-технолог | Высшая (27.04.2023) | | | 37 лет | 20 лет | Профессиональная переподготовка: - Квалификация: «Учитель химии»-1200 час., 2015 - квалификация: «Преподаватель экологии»-256 час., 2019 Курсы повышения квалификации: - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Учебно-методическое обеспечение образовательных и воспитательных мероприятий по формированию у детей и |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------|----------------------|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | 43.01.01 Официант, бармен - Основы физиологии питания, санитарии и гигиены | | | | | | | <p>молодежи устойчивых навыков и компетенций ЗОЖ» - 72 час., 2021</p> <p>- «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021</p> <p>- «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>- «Конструирование учебно-познавательных заданий по химии и биологии для непрерывного оценивания достижения планируемых результатов»-72 час., 2021</p> <p>- «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> <p>- «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023</p> |
| Климова Наталья Валерьевна | Преподаватель | | Высшее (Социально-экономическое образование), профиль «История» Квалификация: бакалавр социально-экономического образования; магистратура по направлению «Юриспруденция» | | | | 8 лет | 8 лет | <p>Профессиональная переподготовка: – Квалификация «Менеджер» - 506 час., 2019 г.</p> <p>Курсы повышения квалификации – «Содержание и методика преподавания курса «Основы финансовой грамотности» - 72 час., 2019 – «Основы оказания первой помощи»-16 час., 2019</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|--------------------------|----------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | Квалификация: магистр | | | | | | |
| Козлова Елена Николаевна | Преподаватель | <p>43.01.09 Повар, кондитер</p> <ul style="list-style-type: none"> - МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок - МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - Основы калькуляции и учета <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <ul style="list-style-type: none"> - МДК 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента - МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента - Техническое оснащение организаций питания | <p>Высшее профессиональное (профессиональное обучение)</p> <p>Квалификация: Инженер-педагог</p> | Первая (25.03.2021) | | | 32 года/ 4 года | 4 года | <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Содержательно-методические и технологические основы экспертирования конкурсов профессионального мастерства людей с инвалидностью» - 72 час., 2020 - «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Кондитерское дело» - 76 час., 2020 - «Образование взрослых» - 72 час., 2020 - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|---------------------------------|-------------------------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| Кольцова Юлия Дмитриевна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - История 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - История 43.01.01 Официант, бармен - История | Высшее бакалавриат (педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)) Квалификация: Бакалавр | | | | 1 год | 1 год | |
| Кривошеева Юлия Александровна | Руководитель физического воспитания | 43.01.09 Повар, кондитер - Физическая культура 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Физическая культура 43.01.01 Официант, бармен - Физическая культура 43.02.14 Гостиничное дело - Физическая культура | Высшее профессиональное (физическая культура) Квалификация: педагог физической культуры | Высшая (02.03.2023) | | | 15 лет | 15 лет | Профессиональная переподготовка: - Квалификация «Преподаватель истории» - 506 часов, 2019 Курсы повышения квалификации: – «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 – «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023 |
| Крыловская Ирина Константиновна | Преподаватель | 43.02.14 Гостиничное дело - Иностранный язык в профессиональной деятельности - МДК 02.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания - МДК 03.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы обслуживания и эксплуатации | Высшее профессиональное (русский язык и литература, английский язык) Квалификация: учитель русского языка и литературы, дополнительная квалификация: | Первая (28.10.2021) | | | 14 лет | 11 лет | Курсы повышения квалификации: – «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 – «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык» с учетом профессиональной направленности |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-----------------------------|----------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | <p>номерного фонда - МДК 04.02 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации для службы бронирования и продаж УП.02 Учебная практика УП.03 Учебная практика УП.04 Учебная практика</p> <p>43.01.01 Официант, бармен - Деловой английский язык - Иностранный язык</p> <p>43.01.09 Повар, кондитер - Иностранный язык</p> | переводчик в сфере профессиональной коммуникации по направлению «Английский язык» | | | | | | основных образовательных программ среднего профессионального образования»-40 час., 2021 |
| Кудрявцева Полина Сергеевна | Педагог-психолог | | <p>Высшее профессиональное (биология) Квалификация: Учитель биологии (коммерция (торговое дело)) Квалификация: Специалист коммерции</p> | Первая (28.10.2021) | | | 18 лет | 6 лет | <p>Профессиональная переподготовка: – Квалификация «Психолог. Клинический психолог» по направлению «Психология. Клиническая психология» - 518 час., 2017 г. – Квалификация: «Психолог. Преподаватель психологии» по направлению «Психология», 2015 г. – «Менеджмент и Экономика в сфере образования» - 500час., 2022</p> <p>Курсы повышения квалификации: – «Обучение по охране труда работников организации» - 40 час., 2021 – «Внедрение восстановительных технологий в деятельность образовательной организации в рамках создания службы медиации» - 72 час., 2021 – «Организация деятельности педагога-психолога в системе среднего</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------------|-----------------------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | | | | | | | <p>профессионального образования: психолого-педагогическое сопровождение и межведомственное взаимодействие» - 72 час., 2021</p> <p>– «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021</p> <p>– «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>– «Профилактика экстремизма в молодежной среде»-36 час., 2021</p> <p>– «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> |
| Кузнецова Дарья Сергеевна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Среднее профессиональное (поварское и кондитерское дело) Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу | | | | 5 лет | 2 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <p>– Кондитер – 4 разряд.</p> <p>– Повар – 4 разряд</p> <p>Курсы повышения квалификации:</p> <p>– «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021</p> <p>– «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>– «Современные тенденции кондитерского производства»-16 час., 2022</p> <p>– «Стажировка по профессии «Кондитер»»-76 час., 2022</p> <p>– «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> |
| Кулик Татьяна Константиновна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Химия - Биология | Высшее профессиональное (биология, химия) | Первая (28.02.2019) | | | 41 год | 39 лет | <p>Курсы повышения квалификации:</p> <p>– «Проектирование образовательных</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------|----------------------|--|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| на | | <p>43.01.01 Официант, бармен - Естествознание - Химия - Биология</p> <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Химия</p> | Квалификация: учитель биологии, химии | | | | | | <p>программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020</p> <p>– «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021</p> <p>– «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>– «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> <p>– «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023</p> |
| Лапина Анна Сергеевна | Методист | | <p>Высшее профессиональное (домоведение) Квалификация: менеджер</p> | | | | 7 лет | 5 лет | <p>Профессиональная переподготовка: – Квалификация «Педагог профессионального образования» - 620 час., 2018 г.</p> <p>Курсы повышения квалификации: – «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис» - 76 час., 2020</p> <p>– «Программа повышения квалификации наставников по проведению рефлексии профессиональных проб и модели осознанности и целеустремленности у</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------|-----------------------------------|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | | | | | | | <p>обучающихся 6-11-х классов» - 16 час., 2020</p> <p>– «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020</p> <p>– «Нормативная база формирования образовательных программ, документационное обеспечение образовательного процесса» - 36 час., 2021</p> <p>– «Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального образования»-72 час., 2021</p> |
| Литау Вита Николаевна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер | Среднее профессиональное (хлебопекарное производство) Квалификация: техник-технолог | Первая (27.04.2023) | | | 34 года/ 31 год | 3 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <p>- «Педагогика профессионального образования» Квалификация «Педагог профессионального образования» - 256 час., 2021 г.</p> <p>Курсы повышения квалификации:</p> <p>- «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020</p> <p>- «Проведение практикоориентированных профориентационных мероприятий со школьниками» - 40 час., 2021</p> <p>- «Стажировка по профессии «Повар»» - 76 час., 2021</p> <p>- «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Кондитерское дело» - 76 час., 2021</p> |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|---------------------------|-----------------------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | | | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Лукашевич Юлия Вадимовна | Преподаватель | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Информатика - Информационные технологии в профессиональной деятельности 43.01.01 Официант, бармен - Информатика 43.01.09 Повар, кондитер - Информатика | Высшее профессиональное (профессиональное обучение) Квалификация: Педагог профессионального обучения | Первая (30.04.2020) | | | 16 лет | 5 лет | Профессиональная переподготовка: - Квалификация «Преподаватель информатики» - 506 час., 2019 г. Курсы повышения квалификации: - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 - «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023 |
| Николаева Вера Васильевна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер | Высшее профессиональное (профессиональное) | Высшая (28.03.2019) | | | 44 года | 42 года | Профессиональная переподготовка: – Кондитер – 5 разряд. Курсы повышения квалификации: |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-------------------------------|----------------------|--|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | Преподаватель | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - МДК 07.01 Технология выполнения работ по профессии Повар | обучение) Квалификация: Инженер-педагог | Первая (25.04.2019) | | | | | – «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 – «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 – «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Матросова Юлия Олеговна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Математика 43.01.01 Официант, бармен - Математика | Высшее профессиональное («математика» с дополнительной специальностью «информатика») Квалификация: Учитель культурологии | | | | 12 лет | 12 лет | - «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023 |
| Петрунина Ольга Александровна | Преподаватель | – Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия – Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса – Основы финансовой грамотности – Основы финансовой грамотности и предпринимательства - МДК 01.01. Организация деятельности сотрудников службы приема и размещения | Высшее Бакалавриат (профессиональное обучение (по отраслям)) Квалификация: Бакалавр | | | | 6 лет | 2 года | Курсы повышения квалификации: - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | <ul style="list-style-type: none"> - МДК 05.01 Технология выполнения работ по профессии Горничная - МДК 03.01. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда - УП 03 Учебная практика - ПП.03 Производственная практика | | | | | | | |
| Полонникова Надежда Михайловна | Социальный педагог Преподаватель | <p>43.01.09 Повар, кондитер</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мировая индустрия гостеприимства - Основы финансовой грамотности и предпринимательства <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мировая индустрия гостеприимства - Основы финансовой грамотности и предпринимательства <p>43.01.01 Официант, бармен</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мировая индустрия гостеприимства | Высшее профессиональное («Педагогика и психология» с дополнительной специальностью «Менеджмент организации») Квалификация: Педагог – психолог, менеджер | Первая (27.04.2023) | | | 18 лет | 2 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Организация социально-педагогической деятельности в условиях реализации ФГОС» - Квалификация «Социальный педагог» - 540 час., 2022 <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Особенности работы с обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья в образовательной организации»-72 час., 2022 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 - «Программирование воспитания в общеобразовательных организациях»-36 час., 2022 - Организация приемной кампании средствами ИС: Колледж»-36 час., 2022 - «Профилактика буллинга (травли) в студенческой среде профессионального образовательного учреждения»-36 час., 2023 |
| Почкугова Кристина Александровна | Методист | 43.01.09 Повар, кондитер | Высшее магистратура (Психология) | | | | 6 лет | 3 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-----------------------------|------------------------------------|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| а | Преподаватель | <p>- Мировая индустрия гостеприимства - Обществознание</p> <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Мировая индустрия гостеприимства - Обществознание</p> | Квалификация: магистр | | | | | | <p>реализации ФГОС нового поколения» - 300 час., 2019 Квалификация: «Преподаватель» - «Организация методической работы в образовательной организации среднего профессионального и дополнительного образования» - 600 час., 2019 Квалификация: «Методист образовательной организации» - «Обществознание: теория и методика преподавания в профессиональном образовании»-270 час., 2023 Квалификация: «Преподаватель обществознания» Курсы повышения квалификации: - «Новые технологии профорientационной работы в условиях непрерывного обучения» - 72 час., 2020 - «Передовые производственные технологии» - 150 час., 2020 - «Реализация государственной молодежной политики на муниципальном уровне» - 24 час., 2021 - «Управление переговорным процессом: правила, приемы, технологии» - 16 час., 2021 - Скрайбинг и веб-квест как инновационные образовательные технологии в условиях реализации ФГОС СПО»-72 час., 2022 - «Организация приемной кампании средствами 1С: Колледж»-36 час., 2022 - «Цифровые инструменты и сервисы в работе преподавателя»-36 час., 2023</p> |
| Разгон Екатерина Николаевна | Советник директора по воспитанию и | | Высшее профессиональное (русский язык и | | | | 11 лет | 11 лет | Профессиональная переподготовка: - «Менеджмент в образовании»- 1008 час., 2018 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-------------------------------|---|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | взаимодействию с детскими общественными объединениями | | литература, английский язык) Квалификация: учитель русского языка и литературы Высшее-бакалавриат (Юриспруденция) Квалификация: Бакалавр | | | | | | Квалификация: «Менеджер» - «Тьютор в образовательной организации»-520 час., 2021 г. Квалификация: «Тьютор» Курсы повышения квалификации: - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 - «Профилактика буллинга (травли) в студенческой среде профессионального образовательного учреждения»-36 час., 2023 - «Самоповреждающее поведение (селф-харм) в молодежной среде: технологии психолого-педагогической помощи»-36 час., 2023 - «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования»-88 час., 2023 |
| Ринглер Алина Ильзатовна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер | Среднее профессиональное (технология продукции общественного питания) Квалификация: Технолог | | | | 8 лет | 7 лет | Курсы повышения квалификации: – «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» - 76 час., 2020 – «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 |
| Романова Оксана Александровна | Воспитатель | | Высшее профессиональное (физическая культура) | Первая (23.12.2021) | | | 16 лет | 15 лет | Профессиональная переподготовка: - «Деятельность по социально-педагогическому сопровождению обучающихся» |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------------|----------------------|--|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | | Квалификация: Педагог по физической культуре | | | | | | - Квалификация «Специалист в области воспитания» - 288 час., 2021 Курсы повышения квалификации: – «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 |
| Сафонова Татьяна Анатольевна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Психология личности и профессиональное самоопределение - Проектирование профессиональной карьеры 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Психология общения 43.01.01 Официант, бармен - Основы культуры профессионального общения | Высшее (педагогика и психология) Квалификация: Педагог-психолог | Первая (29.04.2021) | | | 26 лет | 4 года | Профессиональная переподготовка: - Квалификация «Педагог профессионального образования» - 288 час., 2019 г.; Курсы повышения квалификации: - Проектирование и реализация программы учебной дисциплины «Конструктор карьеры» - 76 час., 2020 - «Дистанционные образовательные технологии в реальной практике» - 72 час., 2020 - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального образования»-72 час., 2021 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Развитие и оценка общих компетенций, востребованных в профессиональной деятельности»-76 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-------------------------------|--|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | | | | | | | обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 - «Цифровые инструменты и сервисы в работе преподавателя»-36 час., 2023 |
| Сахарова Ирина Васильевна | Заведующий отделением Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Физика | Высшее профессиональное (физика и информатика) Квалификация: Учитель физики и информатики | Высшая (02.03.2023) | | | 17 лет | 4 года | Профессиональная переподготовка: – «Менеджмент в образовании»-1008 час., 2018 Курсы повышения квалификации: - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального образования»-72 час., 2021 - «Обучение по охране труда работников организации»-40 час., 2021 - «Основы работы с конфигурацией 1С: Колледж»-36 час., 2021 - «Цифровые инструменты и сервисы в работе преподавателя»-36 час., 2023 - «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023 |
| Сергеева Анастасия Евгеньевна | Мастер производственного обучения | 43.02.14 Гостиничное дело | Среднее профессиональное (Гостиничное дело) Квалификация: специалист по гостеприимству | | | | 2 года | 1 год | Профессиональная переподготовка: – Горничная – 3 разряд. Курсы повышения квалификации: «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------------|-----------------------------------|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | Среднее профессиональное (Повар, кондитер) Квалификация: повар-кондитер | | | | | | |
| Силантьева Людмила Александровна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Высшее профессиональное (профессиональное обучение) Квалификация: Педагог профессионального обучения | Высшая (27.04.2023) | | | 27 лет/ 7 лет | 16 лет | Профессиональная переподготовка: – Кондитер – 5 разряд. – Повар – 6 разряд Курсы повышения квалификации: – «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» - 76 час., 2020 – «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 – «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 – «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Старченко Дарья Владимировна | Преподаватель | 43.01.01 Официант, бармен -Физическая культура 43.01.09 Повар, кондитер -Физическая культура 43.02.14 Гостиничное дело | Среднее профессиональное (физическая культура) Квалификация: Педагог по физической | Первая (28.04.2022) | | | 15 лет | 7 лет | Курсы повышения квалификации: - «Современные фитнес технологии и инновационные подходы в преподавании физической культуры в общеобразовательных и профессиональных образовательных организациях» - 72 час., 2021 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------|----------------------|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | -Физическая культура 43.02.15 Поварское и кондитерское дело -Физическая культура | культуре и спорту Высшее (педагогическое образование) Квалификация: бакалавр | | | | | | - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Стельмах Андрей Васильевич | Преподаватель | 43.01.01 Официант, бармен - МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах | Высшее профессиональное (бухгалтерский учет и аудит) Квалификация: экономист | | | | 28 лет/ 15 лет | 11 лет | Профессиональная переподготовка: «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения»-270 час., 2023 Курсы повышения квалификации: - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»-76 час., 2020 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Сусоева Милана Андреевна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков | Высшее Бакалавриат (профессиональное обучение (по отраслям)) | | | | 2 года | 2 года | Курсы повышения квалификации: - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|----------------------------|-----------------------------------|--|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | <p>- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>- МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> | Квалификация: Бакалавр | | | | | | <p>воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>- «Современные тенденции кондитерского производства»-16 час., 2022</p> <p>- «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022</p> <p>- «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия»-94 час., 2022</p> |
| Титова Ольга Александровна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Среднее профессиональное (поварское и кондитерское дело) Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу | | | | 2 года | 2 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кондитер – 4 разряд. - Повар – 4 разряд - «Педагогика профессионального образования» <p>Квалификация «Педагог профессионального образования»-256 час., 2021</p> <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение практикоориентированных профориентационных мероприятий со школьниками»-40 час., 2022 - Стажировка по профессии «Повар»-76 час., 2022 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------------|----------------------|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | | | | | | | обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Торбич Светлана Владимировна | Методист | | Высшее профессиональное (русский язык и литература) Квалификация: Учитель русского языка и литературы | | | | 31 год | 15 лет | Профессиональная переподготовка: – «Методист. Организационно-методическое обеспечение образовательной деятельности учреждения профессионального образования» - 288 час. (без присвоения квалификации), 2018 Курсы повышения квалификации: – «Проектирование системы поддержки профессионального и карьерного развития студентов и молодых специалистов» - 76 час., 2020 – «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 – «Профессиональное обучение: нормативная база, формирование образовательных программ, документационное обеспечение образовательного процесса» - 36 час., 2021 – «Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального образования»-72 час., 2021 – «Проектирование и реализация комплекса мероприятий для старших школьников «Шаг в профессию»-76 час., 2023 |
| Торбич | Мастер | 43.01.09 Повар, кондитер | Среднее | | | | 0 | 0 | Профессиональная переподготовка: |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|---------------------------|-----------------------------------|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| Диана Вадимовна | производственного обучения | | профессиональное (повар, кондитер) Квалификация: Повар, кондитер | | | | | | Квалификация «Преподаватель СПО» - 300 час., 2023 Курсы повышения квалификации: - «Создание единой цифровой среды Красноярского края»-16 час., 2023 - «Проектирование и реализация комплекса мероприятий для старших школьников «Шаг в профессию»-76 час., 2023 |
| Торбич Любовь Валерьевна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер | Среднее профессиональное (повар, кондитер) Квалификация: Повар, кондитер | | | | | | Профессиональная переподготовка: – Кондитер – 4 разряд, 2023 – Повар – 4 разряд, 2019 – Квалификация: Преподаватель СПО-300 час., 2023 |
| Тюрюмина Татьяна Ивановна | Преподаватель | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Математика - Физика 43.01.01 Официант, бармен - Математика - Физика | Высшее профессиональное (физика и математика) Квалификация: Учитель физики и математики средней школы | Первая (25.03.2021) | | | 28 лет | 9 лет | Курсы повышения квалификации: - «Обработка цифровой информации» - 72 час., 2019 - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Математика» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования»-40 час., 2021 |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|---------------------------------|-----------------------------------|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | | | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 - «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023 |
| Устюгова Анжелика Александровна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Среднее профессиональное (технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства) Квалификация: Техник-технолог | Первая (27.04.2023) | | | 19 лет/ 14 лет | 3 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Педагогика профессионального образования» <p>Квалификация «Педагог профессионального образования» - 256 час., 2020</p> <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Хлебопечение» - 76 час., 2020 - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом компетенции Ворлдскиллс «Хлебопечение» - 76 час., 2021 - Стажировка по профессии «Повар» - 76 час., 2021 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------------|-----------------------------------|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | | | | | | | СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 - «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия»-94 час., 2022 |
| Фомина Светлана Ивановна | Мастер производственного обучения | 43.01.01 Официант, бармен | Высшее профессиональное (товароведение и организация торговли продовольственными товарами) Квалификация: Товаровед высшей квалификации | Высшая (24.02.2022) | | | 36 лет | 16 лет | Профессиональная переподготовка: – официант – 4 разряд; – Квалификация «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» - 1008 час., 2018 Курсы повышения квалификации: – «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 – «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 – «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 – «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Хайдарова Екатерина Олеговна | Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Экономические и правовые основы профессиональной | Высшее профессиональное (Прикладная | | | | | | Профессиональная переподготовка: «Педагогическое образование: Экономика в общеобразовательных организациях и |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|--------------------------------|--|--|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | <p>деятельности - Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>43.02.14 Гостиничное дело - Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия</p> <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Экономика организации</p> | информатика (в экономике) Квалификация: Информатик-экономист | | | | | | организациях профессионального образования», 2023 |
| Чеснокова Людмила Владимировна | Заведующий отделением Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Основы этики и эстетики | Высшее профессиональное (менеджмент в социальной сфере) Квалификация: Менеджер-экономист социально-культурной сферы | высшая (30.11.2023) | | | | | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Профессиональное образование в качестве преподавателя»-184 час., 2003 - «Менеджмент и экономика в сфере образования»-500 час., 2022 <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Обучение охране труда работников организации»-40 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Организационно-методическое обеспечение реализации программ профессионального образования»-72 час., 2021 - «Основы работы с конфигурацией 1С: Колледж»-36 час., 2021 |
| Черемнова Светлана Ивановна | Заведующий отделением Преподаватель | 43.01.09 Повар, кондитер - Основы проектной деятельности - Консультации за индивидуальный проект | Высшее профессиональное (Химия и обслуживающий труд) Квалификация: Учитель химии и | Первая (24.12.2020) | | | 30 лет | 4 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Менеджмент в образовании»-504 час., 2010 - «Менеджмент и экономика в сфере образования»-500 час., 2022 <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Обучение охране труда работников |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-------------------------|----------------------|---|---|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| | | <p>43.01.01 Официант, бармен - Основы этики и эстетики</p> <p>43.02.15 Поварское и кондитерское дело - Основы проектной деятельности - Профессиональная этика и этикет</p> <p>43.02.14 Гостиничное дело - Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе</p> | обслуживающего труда и звание учителя средней школы | | | | | | <p>организации»-40 час., 2021</p> <p>- «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021</p> <p>- «Организационно-методические аспекты обновления общеобразовательной подготовки в учреждениях среднего профессионального образования в рамках новых требований и возможностей национального проекта «Современная школа»-144 час., 2023</p> |
| Шатова Ирина Викторовна | Старший мастер | | <p>Высшее профессиональное (профессиональное обучение)</p> <p>Квалификация: Инженер-педагог</p> | | | | 45 лет | 9 лет | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Повар - 6 разряд, - кондитер – 5 разряд. <p>Курсы повышения квалификации:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Проектирование образовательных программ с учетом современных требований индустрии гостеприимства и сервиса (включая стажировку на производстве)» - 36 час., 2020 - «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» - 76 час., 2020 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 |
| Шевченко Ольга | Преподаватель | 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Высшее (экономика и | Первая (26.12.2019) | | | 19 лет | 3 года | <p>Профессиональная переподготовка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Психология управления персоналом», |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|-----------------------------|-----------------------------------|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|--|
| Васильевна | | - Иностранный язык в профессиональной деятельности 43.01.09 Повар, кондитер - Иностранный язык в профессиональной деятельности - Иностранный язык | управление на предприятии (железнодорожный транспорт)) Квалификация: Экономист-менеджер | | | | | | 2006 - «Иностранный язык. Преподавание английского языка», 2016 Курсы повышения квалификации: - «Профилактика гриппа и острых респираторных вирусных инфекций, в том числе новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» - 36 час., 2021 - «Проектно-программный подход как способ решения качества образования в школе»-72 час.,2022 - «Учебное занятие английского языка, ориентированное на результат в соответствии с требованиями ФГОС ООО»-72 час., 2022 - «Программа обучения по оказанию первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |
| Ярлыкова Мария Валентиновна | Мастер производственного обучения | 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело | Среднее профессиональное (технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий) Квалификация: Техник Высшее (Технология продукции и организации общественного питания) Квалификация: бакалавр | Высшая (24.12.2020) | | | 13 лет/ 5 лет | 8 лет | Профессиональная переподготовка: - Квалификация «Педагог профессионального образования»-506 часов, 2019 Курсы повышения квалификации: - «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскиллс по компетенции «Поварское дело» - 76 час., 2020 - «Современные подходы к организации воспитательной работы в условиях ФГОС СПО»-36 час., 2021 - «Организация образовательного и воспитательного процесса для обучающихся с ОВЗ»-16 час., 2021 - «Программа обучения по оказанию |

| Фамилия, имя, отчество | Занимаемая должность | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули). | Уровень образования/наименование направления подготовки и (или) специальности/квалификация | Квалификационная категория | Ученая степень | Ученое звание | Общий стаж работы/в области профильной деятельности | Стаж работы по специальности | Профессиональная переподготовка, повышение квалификации |
|------------------------|----------------------|---|--|----------------------------|----------------|---------------|---|------------------------------|---|
| | | | | | | | | | первой помощи пострадавшим»-16 час., 2022 |