Персональный кадровый состав, обеспечивающий реализацию ОПОП ППССЗ профессии 43.01.09 Повар, кондитер

| № п/п | Ф.И.О. | Специальность/профессия, дисциплина, курс | Наличи е квал. кат. | Образование | Повышение квалификации | Общий стаж работы | Педаго гическ ий стаж | Стаж работы по специа льност и |
|----------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. | Бедная Ирина Александровна преподаватель | 1,2,4 курс кондитер Экономические и правовые основы профессиональной деятельности | _ | им.С.М.Кирова, 1988 г., специальность: «Бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности в сельском хозяйстве» квалификация: | инклюзивного профессионального образования «Психолого-педагогическое сопровождение инклюзивного профессионального образования обучающихся с инвалидностью, с ограниченными возможностями здоровья» (26 ч.), 2022 г. 7. БОУ ДПО «ИРООО» «Цифровые образовательные ресурсы: проектирование и применение» 2022г. | 34 | 34 | 34 |

| | | | | | квалификация и | | | | |
|----|---------------|-------|----------------|----------|---------------------|-------------------------------|----|---|---|
| | | | | | звание | | | | |
| | | | | | преподаватель ср. | | | | |
| | | | | | с/х учебных | | | | |
| | | | | | заведений по | | | | |
| | | | | | учетным | | | | |
| | | | | | дисциплинам | | | | |
| 2. | Воротникова | 1,2,4 | 43.01.09 | Повар, - | ГОУ ВПО «Омский | 1. Автономная | 34 | 4 | 4 |
| | Ирина | курс | кондитер | | государственный | некоммерческая | | | |
| | Владимировна | | История, | | | профессиональная | | | |
| | _ | | Обществознание | | Γ., | образовательная | | | |
| | преподаватель | | | | специальность: | организация | | | |
| | _ | | | | Бухгалтерский учет, | «Многопрофильная | | | |
| | | | | | анализ и аудит | Академия непрерывного | | | |
| | | | | | квалификация: | образования, по программе | | | |
| | | | | | Экономист | «Охрана труда и техника | | | |
| | | | | | | безопасности в | | | |
| | | | | | Профессиональная | образовательной | | | |
| | | | | | переподготовка | организации» (40 ч.), 2021 г. | | | |
| | | | | | 2020 г., | 2.«Хочу стать лидером: | | | |
| | | | | | Автономная | формирование | | | |
| | | | | | некоммерческая | управленческих | | | |
| | | | | | профессиональная | компетенций» (72 ч.), 2021г. | | | |
| | | | | | организация | 3. БПОУ ОКПТ Центр | | | |
| | | | | | «Многопрофильная | инклюзивного | | | |
| | | | | | Академия | профессионального | | | |
| | | | | | непрерывного | образования | | | |
| | | | | | образования» по | «Психолого-педагогическое | | | |
| | | | | | программе | сопровождение | | | |
| | | | | | Педагогическое | инклюзивного | | | |
| | | | | | образование; | профессионального | | | |
| | | | | | преподаватель | образования обучающихся с | | | |
| | | | | | права, истории, | инвалидностью, с | | | |
| | | | | | обществознания | ограниченными | | | |
| | | | | | системы СПО в | возможностями здоровья» | | | |
| | | | | | условиях | (26 ч.), 2022 г. | | | |
| | | | | | реализации ФГОС | 4.ФГАОУ ДПО «Академия | | | |

| Ha Ba | | 1, 2,3 курс | 43.01.09 Повар, кондитер Литература | , высшая | «Государственное и муниципальное управление» квалификация: Государственное муниципальное управление Омский государственный университет 1998 г., специальность: | технологические аспекты» (48 ч.), 2022 г. 5.ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации» «Цифровые технологии в образовании» (42 ч.), 2022г. 1. «Камчатский институт развития образования» по дополнительной профессиональной программе Реализация требований обновленных ФГОС НОО, ФГОС ООО в работе учителя (36 ч.), 2022 г. 2. БОУ ДПО «ИРООО» по программе «Деятельность педагога по подготовке обучающихся к | 33 | 30 | 30 |
|----------|----------------|-------------|--------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| 4. M | Іарков Валерий | 1.2.3.4 | 43.01.09 Повар. | _ | ОмГАУ | ВПР» (36ч.), 2023г. | 25 | _ | _ |

| | Геннадьевич | ICVIDO | кондитер | | 1995г. | | | | |
|----|----------------------------|----------|-------------------------------|---|---------------------------------------|-------------------------------------------------|----|----|----|
| | 1 сннадьсвич | курс | ОБЖ, БЖД | | | | | | |
| | прополовотон | | ОВЖ, ВЖД | | по специальности Бух. учёт контроль и | | | | |
| | преподаватель | | | | анализ | | | | |
| | | | | | хозяйственной | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | деятельности | | | | |
| | | | | | квалификация по | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | бух.учёту и | | | | |
| 5 | П | 1 2 2 | 42 01 00 H | I | финансам ГОУ ВПО | 1 .11 | 32 | 16 | 16 |
| 5. | Денисенко | 1, 2,3 | 43.01.09 Повар, | I | | 1.«Навыки оказания первой | 32 | 10 | 10 |
| | Наталия | курс | кондитер | | «Омский | помощи в образовательных | | | |
| | Владимировна | | Индивидуальный проект, | | государственный | организациях» (36 ч.),2021 г. | | | |
| | | | География | | педагогический | 2. ФГАОУ ДПО «Академия | | | |
| | преподаватель | | | | университет», | реализации государственной | | | |
| | | | | | 2004Γ., | ПОЛИТИКИ И | | | |
| | | | | | специальность – | профессионального | | | |
| | | | | | «География» | развития работников | | | |
| | | | | | квалификация: | образования Министерства просвещения Российской | | | |
| | | | | | учитель географии | 1 ' | | | |
| | | | | | | Федерации» | | | |
| | | | | | | «Информационная | | | |
| | | | | | | безопасность детей: | | | |
| | | | | | | социальные и | | | |
| | | | | | | технологические аспекты» | | | |
| | | | | | | (48 ч.), 2022 г. | | | |
| | | | | | | 3. БОУ ДПО «ИРООО» | | | |
| | | | | | | «Цифровые | | | |
| | | | | | | образовательные ресурсы: | | | |
| | | | | | | проектирование и | | | |
| 6. | Киница Елена | 1 2 2 | 42.01.00 H | т | Омский ордена | применение» (16 ч.), 2022 г. | 34 | 34 | 28 |
| 0. | Киница Елена Михайловна | 1, 2, 3, | 43.01.09 Повар, | I | 1'' | | 34 | 34 | 28 |
| | IVIИХаиЛОВНа | 4 курс | кондитер Имастромум й долж | | | государственной политики и | | | |
| | прополовотом. | | Иностранный язык, | | государственный | профессионального | | | |
| | преподаватель | | Иностранный язык в | | педагогический | развития работников образования Министерства | | | |
| | | | профессиональной | | институт им. | | | | |
| | | | деятельности | | А.М.Горького 1983 | просвещения Россииской | | | |

| | | | | | | немецкий языки квалификация: учитель | | | | |
|----|-------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------|--------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| 7. | Коновалова Галина Владимировна преподаватель | 1,2 курс | 43.01.09 кондитер История | Повар, | 1 | Омский государственный университет 1987 г., специальность: история квалификация: история. Преподаватель истории и обществознания | 1. Академия реализации государственной политики профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации «Цифровые технологии в образовании» (42 ч), 2021г. 2.РАНХи ГС «Формирование финансовой грамотности на уроках истории у учащихся 5-11 классов» (24 ч.), 2022 г. | 36 | 36 | 36 |
| 8. | Мизин Валерий Васильевич преподаватель | 1,2 курс | 43.01.09 кондитер Биология | Повар, | - | Тюкалинский сельскохозяйственный техникум 1981г., специальность: механизация сельского хозяйства Омский ордена Ленина сельскохозяйственный институт | 1.БОУ ДПО «ИРООО» «Цифровые образовательные ресурсы: проектирование и применение» (16 ч.), 2022 г. 2. БОУ ДПО «ИРООО» по программе «Деятельность педагога по подготовке обучающихся к ВПР» (36ч.), 2023г. | 42 | 36 | 36 |

| 9. | Охотникова Галина Анатольевна | 1,2 курс | 43.01.09 Повар, кондитер Математика | _ | им.С.Кирова агрономия 1990 г., специальность: агрономия квалификация: ученый агроном профессиональная переподготовка ФГБОУ ВО «ОмГПУ» 2019 г., квалификация: преподаватель среднего профессионального образования Омский государственный педагогический | 1.Методология и технологии цифровых образовательных технологий в | 41 | 35 | 4 |
|-----|----------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| | преподаватель | | Математика | | институт им.Горького 1982 г., специальность: математика, квалификация | образовательной организации» (49 ч.), 2021г. 2. БОУ ДПО «ИРООО» по программе «Деятельность педагога по подготовке обучающихся к | | | |
| 10. | Пяткова Екатерина Сергеевна преподаватель | 1,2,3,4 курс | 43.01.09 Повар, кондитер Русский язык, Литература, Русский язык и культура речи | | ФГБОУ ВПО «Омский государственный педагогический университет» 2013 г., специальность: | 1. ФГБУ «Федеральный институт родных языков народов Российской Федерации» «Русский язык как государственный язык Российской Федерации: | 10 | 10 | 10 |

| | | | | | | литература квалификация: учитель русского языка и литературы | образовательные практики» (36 ч.), 2021г. 2. ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования» г. Москва по программе «Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Социальный профиль. Педагогика» (94 ч.), 2022 г. | 25 | 25 | |
|-----|-------------------------------|-------------|------------------------------|--------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| 11. | Попова Светлана Васильевна | 1, 2,3,4 | 43.01.09 кондитер | Повар, | I | Омский государственный | 1.ООО «Кейс игра» Санкт- Петербург | 27 | 27 | 27 |
| | | курс | Основы | | | аграрный | «Методика подготовки, | | | |
| | преподаватель | курс | предприниматели деятельности | ьской | | университет. 1995 г., специальность: бухгалтерский учёт контроль и анализ хозяйственной деятельности, квалификация: | проведения и оценивания Всероссийского чемпионата по финансовой грамотности и предпринимательству» (36 ч.), 2022г. 2. БОУ ДПО «ИРООО» «Цифровые образовательные ресурсы: проектирование и применение» (16 ч.), 2022 г. | | | |

| | | | | | университет» 2018 г., по доп. проф.программе «Педагог профессионального образования» | | | | |
|-----|------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|
| 12. | Пяткова Марина Павловна преподаватель | 1,2,4 курс | 43.01.09 П кондитер Охрана труда, Хими | яя І | специальность: технология полиграфического производства, квалификация: инженер-технолог Профессиональная переподготовка, ФГОУ ВПО «ОмГПУ»2013 г., по программе «Профессиональное | образования Министерства просвещения РФ» «Цифровые технологии в образовании» (42 ч.), 2022 г. | 34 | 28 | 28 |
| 13. | Ферулев Сергей Владимирович | 1,2,3 курс | 43.01.09 П кондитер Информатика, ИК | овар, I | обучение». ФГБОУ ВО «Омский государственный | 1. БПОУ ОКПТ Центр инклюзивного профессионального | 25 | 19 | 19 |

| | | | профессиональной | | педагогический | образования | | | |
|-----|--------------------|---------|-----------------------|---|--------------------|-------------------------------|----|----|----|
| | преподаватель | | деятельности | | университет», 2001 | «Психолого-педагогическое | | | |
| | F \(\frac{1}{2} \) | | | | г., специальность: | сопровождение | | | |
| | | | | | 1 | инклюзивного | | | |
| | | | | | методика | профессионального | | | |
| | | | | | начального | образования обучающихся с | | | |
| | | | | | образования, | инвалидностью, с | | | |
| | | | | | квалификация: | ограниченными | | | |
| | | | | | - | возможностями здоровья» | | | |
| | | | | | специальности | (26 ч.), 2022 г. | | | |
| | | | | | · · | 2. ФГАОУ ДПО «Академия | | | |
| | | | | | методика | реализации государственной | | | |
| | | | | | начального | политики и | | | |
| | | | | | образования | профессионального | | | |
| | | | | | F | развития работников | | | |
| | | | | | профессиональная | образования Министерства | | | |
| | | | | | переподготовка | просвещения РФ» | | | |
| | | | | | Частное | «Цифровые технологии в | | | |
| | | | | | Образовательное | образовании» (42 ч.), 2022 г. | | | |
| | | | | | Учреждение | 3. БОУ ДПО «ИРООО» | | | |
| | | | | | Дополнительного | по программе «Классное | | | |
| | | | | | Образования | руководство как особый вид | | | |
| | | | | | «Институт | педагогической | | | |
| | | | | | повышения | деятельности» (36ч.), 2023г. | | | |
| | | | | | квалификации и | ` / | | | |
| | | | | | профессиональной | | | | |
| | | | | | переподготовки» | | | | |
| | | | | | 2018 г., | | | | |
| | | | | | квалификация | | | | |
| | | | | | учитель, | | | | |
| | | | | | преподаватель | | | | |
| | | | | | информатики | | | | |
| 14. | Фоминых | 1,2,3,4 | 43.01.09 Повар, | I | Алма-Атинский | 1. Навыки оказания первой | 42 | 22 | 18 |
| | Наталия | курс | кондитер | | филиал | медицинской помощи. | | | |
| | Юрьевна | | Основы микробиологии, | | Джамбульского | 2021г. | | | |
| | | | физиологии питания, | | технического | 2. Онлайн-курс «Навигатор | | | |
| | преподаватель | | санитарии и гигиены, | | института легкой и | | | | |

товароведения пишевой Свидетельство Основы «Ворлдскилс» 2021г. продовольственных промышленности, ФГБОУ г., 3. товаров, Основы 1986 высшего ΠM 01 образования калькуляции, «Российская специальность: Приготовление народного технология академия подготовка к реализации хлебопекарного, хозяйства и гос.службы при полуфабрикатов и Президенте макаронного «Содержание финансовой блюд, кулинарных кондитерского изделий разнообразного производства грамотности (базовый ассортимента ,МДК квалификация: уровень)» (36 ч.), 2021г. 01.01 4. БПОУ ОКПТ Центр Организация инженер-технолог приготовления, инклюзивного подготовка к реализации профессиональная профессионального и хранения кулинарных переподготовка образования ФГБОУ полуфабрикатов, МДК ВО «Психолого-педагогическое 01.02 Процессы «ОмГПУ» сопровождение 2018 г., приготовления, инклюзивного подготовка к реализации квалификация: профессионального образования обучающихся с преподаватель кулинарных полуфабрикатов, ПМ 02 среднего инвалидностью, Приготовление, профессионального ограниченными образования оформление живодоров имктоонжомков «канаран» И подготовка к реализации (26 ч.), 2022 г. 5.БОУ ДПО «ИРООО» горячих блюд, «Цифровые кулинарных изделий, закусок разнообразного образовательные ресурсы: МДК ассортимента, проектирование 02.01 Организация применение» (16 ч.), 2022 г. 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, закупок, ПМ | |
| 03 Приготовление, | |
| оформление и | |
| подготовка к реализации | |
| холодных блюд, | |
| кулинарных изделий, | |
| закусок разнообразного | |
| ассортимента, МДК | |
| 03.01 Организация | |
| приготовления, | |
| подготовки к реализации | |
| и презентации холодных | |
| блюд, кулинарных | |
| изделий, закусок, МДК | |
| 03.02 Процессы | |
| приготовления к | |
| реализации и | |
| презентации холодных | |
| блюд, кулинарных | |
| изделий, закусок, ПМ 04 | |
| Приготовление, | |
| оформление и | |
| подготовка к реализации | |
| холодных и горячих | |
| блюд, десертов, | |
| напитков разнообразного | |
| ассортимента, | |
| МДК 04.02 Процессы | |
| приготовления, | |
| подготовки и реализации | |
| холодных и горячих | |
| сладких блюд, десертов, | |
| напитков, ПМ 05 | |
| Приготовление, | |
| оформление и | |
| подготовка к реализации | |
| | |

| | | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, МДК 05.01 Организация приготовления, подготовка и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, | | | | | | |
|-----|---------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----|----|----|
| 15. | Шарапова Галина Ивановна преподаватель | 1,2 курс | 43.01.09 Повар, кондитер Физика | I | специальность: физика, математика квалификация: учитель физики и | экспертизы дополнительных | 41 | 41 | 41 |
| 16. | Шаталов Сергей Геннадьевич преподаватель | 1,2,3,4 курс | 43.01.09 Повар, кондитер Физическая культура | I | Сибирская государственная академия физической культуры, 2001 г., специальность: безопасность жизнедеятельности, дополнительная | 1. БПОУ ОКПТ Центр инклюзивного профессионального образования | 21 | 19 | 19 |

| | | | | 1 | ф | T | | | |
|-----|-----------------|------|-------------------|---|---------------------|------------------------------|----|----|----|
| | | | | | «Физическая | инвалидностью, с | | | |
| | | | | | культура и спорт». | ограниченными | | | |
| | | | | | квалификация: | возможностями здоровья» | | | |
| | | | | | преподаватель | (26 ч.), 2022 г. | | | |
| | | | | | безопасности | 2. «Основы обеспечения | | | |
| | | | | | жизнедеятельности, | информационной | | | |
| | | | | | физической | безопасности детей» (36 ч.), | | | |
| | | | | | культуры и спорта | 2021 г. | | | |
| | | | | | | 3. БОУ ДПО «ИРООО» | | | |
| | | | | | удостоверение | «Цифровые | | | |
| | | | | | БОУ ДПО «Учебно- | образовательные ресурсы: | | | |
| | | | | | методический центр | 1 1 1 1 | | | |
| | | | | | | применение» (16 ч.), 2022г. | | | |
| | | | | | обороне и | | | | |
| | | | | | чрезвычайным | | | | |
| | | | | | ситуациям Омской | | | | |
| | | | | | области» | | | | |
| | | | | | 2013 г., | | | | |
| | | | | | специальность | | | | |
| | | | | | уполномоченный | | | | |
| | | | | | ГОЧС, член КЧС и | | | | |
| | | | | | ПД, преподаватель- | | | | |
| | | | | | _ · · · - | | | | |
| | | | | | 1 1 | | | | |
| 17 | T E | 2.4 | 42.01.00 H | 1 | организации | 1 FROM OUTE H | 10 | 10 | 10 |
| 17. | Тришина Елена | 3,4 | 43.01.09 Повар, | 1 | Тюкалинский | 1. БПОУ ОКПТ Центр | 19 | 19 | 19 |
| | Валерьевна | курс | кондитер | | учебно- | инклюзивного | | | |
| | | | учебная практика, | | педагогический | профессионального | | | |
| | мастер | | производственная | | комплекс, 2001 г., | 1 - | | | |
| | производственно | | практика | | специальность: труд | «Психолого-педагогическое | | | |
| | го обучения | | | | квалификация: | сопровождение | | | |
| | | | | | учитель труда | инклюзивного | | | |
| | | | | | | профессионального | | | |
| | | | | | | образования обучающихся с | | | |
| | | | | | | инвалидностью, с | | | |
| | | | | | | ограниченными | | | |
| | | | | | | возможностями здоровья» | | | |
| 1 | 1 | I | | 1 | | (26 ч.), 2022 г. | | | |

| | | | | | | 2. БОУ ДПО «ИРООО» | | | |
|-----|---------------|---------|-------------------------|---|--------------------|-----------------------------|----|----|----|
| | | | | | | «Цифровые | | | |
| | | | | | | образовательные ресурсы: | | | |
| | | | | | | проектирование и | | | |
| | | | | | | применение» (16 ч.), 2022г. | | | |
| 18. | Яркова Ольга | 1,2,3,4 | 43.01.09 Повар, | I | ГОУ ВПО | 1. Ворлдскиллс «Поварское | 18 | 18 | 18 |
| | Павловна | курс | кондитер | | «Ишимский | дело» (на 2 года) 2021г. | | | |
| | | | Введение в профессию, | | государственный | 2. «Практика и методика | | | |
| | преподаватель | | Индивидуальный проект, | | педагогический | реализации | | | |
| | | | ПМ 01 Приготовление и | | институт им. | образовательных программ | | | |
| | | | подготовка к реализации | | П.П.Ершова», | среднего | | | |
| | | | полуфабрикатов для | | 2008 г., | профессионального | | | |
| | | | блюд, кулинарных | | специальность: | образования с учетом | | | |
| | | | изделий разнообразного | | технология и | компетенции Ворлдскилс | | | |
| | | | ассортимента, | | предпринимательст | «Поварское дело» (76 ч.), | | | |
| | | | МДК 01.02 процессы | | ВО | 2021 г. | | | |
| | | | приготовления, | | квалификация: | 3. ФГБОУ высшего | | | |
| | | | подготовка к реализации | | учитель | образования «Российская | | | |
| | | | кулинарных | | технологии и | академия народного | | | |
| | | | полуфабрикатов, ПМ 02 | | предпринимательст | хозяйства и гос.службы при | | | |
| | | | Приготовление, | | ВО | Президенте РФ | | | |
| | | | оформление и | | | «Содержание финансовой | | | |
| | | | подготовка к реализации | | свидетельство | грамотности (базовый | | | |
| | | | горячих блюд, | | ГОУСПО | уровень)» (36 ч.), 2021г. | | | |
| | | | кулинарных изделий, | | «Тюкалинское | 4. БПОУ ОКПТ Центр | | | |
| | | | закусок разнообразного | | педагогическое | инклюзивного | | | |
| | | | ассортимента, МДК | | училище» | профессионального | | | |
| | | | 02.02 Процессы | | 2004 г., | образования | | | |
| | | | приготовления, | | специальность | «Психолого-педагогическое | | | |
| | | | подготовки и реализации | | «повар», | сопровождение | | | |
| | | | и презентации горячих | | квалификация повар | инклюзивного | | | |
| | | | блюд, кулинарных | | 4 разряда | профессионального | | | |
| | | | изделий, закусок, ПМ 03 | | | образования обучающихся с | | | |
| | | | Приготовление, | | свидетельство | инвалидностью, с | | | |
| | | | оформление и | | профессиональной | ограниченными | | | |
| | | | подготовка к реализации | | переподготовки | возможностями здоровья» | | | |
| | | | холодных блюд, | | | (26 ч.), 2022 г. | | | |

| кулиновин ку нололий | "Toncono | 5 continue Appropries | |
|-------------------------|--------------------|-----------------------------|--|
| кулинарных изделий, | «Торгово- | 5. семинар «Формирование | |
| закусок разнообразного | экономический | у педагогов экспертных | |
| ассортимента, МДК | колледж» | функций в процессе | |
| 03.02 Процессы | 2008 г., | подготовки организации и | |
| приготовления, | квалификация: | проведения | |
| подготовки к реализации | «Повар», 5 разряда | Демонстрационных | |
| и презентации холодных | | экзаменов и региональных | |
| блюд, кулинарных | | конкурсов | |
| изделий, закусок, ПМ 04 | | профессионального | |
| Приготовление, | | мастерства для студентов | |
| оформление и | | СПО» 05.12.2022 г. справка | |
| подготовка к реализации | | 6. БОУ ДПО «ИРООО» | |
| холодных и горячих | | «Цифровые | |
| блюд, десертов, | | образовательные ресурсы: | |
| напитков разнообразного | | проектирование и | |
| ассортимента, МДК 04. | | применение» (16 ч.), 2022г. | |
| 01 Организация | | 1 | |
| приготовления, | | | |
| подготовки к реализации | | | |
| холодных и горячих | | | |
| сладких блюд, десертов, | | | |
| напитков, МДК 04.02 | | | |
| Процессы приготовления | | | |
| подготовки к реализации | | | |
| холодных и горячих | | | |
| сладких блюд, десертов, | | | |
| напитков, ПМ 05 | | | |
| Приготовление, | | | |
| оформление и | | | |
| подготовка к реализации | | | |
| хлебобулочных, мучных | | | |
| кондитерских изделий | | | |
| разнообразного | | | |
| ассортимента, МДК | | | |
| 05.01 Организация | | | |
| | | | |
| приготовления, | | | |
| подготовка к реализации | | | |

| | | | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | | | |
|-----|-----------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| 19. | Санькова Ирина Михайловна преподаватель | 1,2,4 курс | 43.01.09 Повар кондитер Русский язык | , - | 1.БПОУ ОКПТ Центр инклюзивного профессионального образования «Психолого-педагогическое сопровождение инклюзивного профессионального образования обучающихся с инвалидностью, с ограниченными возможностями здоровья» (26 ч.), 2022 г. 2. «Инновации в образовании: новые подходы к форматам обучения» (20 ч.), 2022 г. 3. «Профессиональный стандарт: развитие цифровой компетенции педагога» (20 ч.), 2022 г. 4. Центр онлайн-обучения Всероссийского форума «Педагоги в России: инновации в образовании» По программе дополнительного профессионального | 3 | 3 | 3 |

| | Γ | 1 | т | | T | Т _ | 1 | 1 | |
|-----|------------------|-------|-------------------|---|------------------|-------------------------------|---|---|---|
| | | | | | | образования | | | |
| | | | | | | «Использование онлайн | | | |
| | | | | | | инструментов в организации | | | |
| | | | | | | образовательного процесса | | | |
| | | | | | | и администрировании | | | |
| | | | | | | работы образовательной | | | |
| | | | | | | организации» (20 ч.), 2022 г. | | | |
| | | | | | | 5. БПОУ ОКПТ Центр | | | |
| | | | | | | инклюзивного | | | |
| | | | | | | профессионального | | | |
| | | | | | | образования | | | |
| | | | | | | «Психолого-педагогическое | | | |
| | | | | | | сопровождение | | | |
| | | | | | | инклюзивного | | | |
| | | | | | | профессионального | | | |
| | | | | | | образования обучающихся с | | | |
| | | | | | | инвалидностью, с | | | |
| | | | | | | ограниченными | | | |
| | | | | | | возможностями здоровья» | | | |
| | | | | | | (26 ч.), 2022 г. | | | |
| | | | | | | 6. БОУ ДПО «ИРООО» | | | |
| | | | | | | «Цифровые | | | |
| | | | | | | образовательные ресурсы: | | | |
| | | | | | | проектирование и | | | |
| | | | | | | применение» (16 ч.), 2022 г. | | | |
| | | | | | | 7. БОУ ДПО «ИРООО» | | | |
| | | | | | | по программе | | | |
| | | | | | | «Деятельность педагога по | | | |
| | | | | | | подготовке обучающихся к | | | |
| | | | | | | ВПР» (36ч.), 2023г. | | | |
| 20. | Чередова Татьяна | 2,3,4 | 43.01.09 Повар, | _ | Тюкалинский БПОУ | свидетельство о профессии | _ | - | _ |
| | Евгеньевна | курс | кондитер | | ТПК 2023 г., | рабочего, должности | | | |
| | | | учебная практика, | | по профессии: | | | | |
| | мастер | | производственная | | 43.01.09 Повар, | по профессии Кондитер | | | |
| | производственно | | практика | | кондитер, | квалификация: Кондитер; | | | |
| | го обучения | | | | квалификация | 3 разряд | | | |
| | | | | | Повар Кондитер | по профессии Повар | | | |

| | | | | | | квалификация: Повар; 4 разряд, 2023г. | | | |
|-----|-----------------|-------|-------------------|---|------------------|------------------------------------------|---|---|---|
| 21. | Сысоева Алёна | 2,3,4 | 43.01.09 Повар, | - | Тюкалинский БПОУ | свидетельство о профессии | - | - | - |
| | Александровна | курс | кондитер | | ТПК 2023г., | рабочего, должности | | | |
| | | | учебная практика, | | по профессии: | служащего | | | |
| | мастер | | производственная | | 43.01.09 Повар, | по профессии Кондитер | | | |
| | производственно | | практика | | кондитер, | квалификация: Кондитер; | | | |
| | го обучения | | | | квалификация | 3 разряд | | | |
| | | | | | Повар Кондитер | по профессии Повар | | | |
| | | | | | | квалификация: Повар; | | | |
| | | | | | | 4 разряд, 2023г. | | | |