

№ п/п	Ф.И.О. педагогического работника	Занимаемая должность	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень (уровни) профессионального образования	Наименование направления подготовки и (или) специальности педагогического работника в т.ч. Научной	Квалификация	Наличие ученой степени, учченого звания (при наличии)	Награды, международные почетные звания или премии, звания	Квалификационная категория	Данные о повышении квалификации и (или) профессиональной переподготовке		Общий стаж работы	Стаж по специальности (сведения о продолжительности и опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Наименование образовательных программ, в реализации которых участвует педагогический работник
										дата	программа повышения квалификации			
1	Агамироева Виктория Асимовна	Преподаватель	Иностранный язык, Иностранный язык в профессиональной деятельности	ВО	<p>Уровень: бакалавр. Направление подготовки: 44.03.01 «Педагогическое образование».</p> <p>Уровень: магистр. Специальность: 44.04.01 «Педагогическое образование».</p>	Магистр	-	-	Высшая квалификационная категория	06.02.23-10.04.23	Повышение квалификации по программе: «Цифровая образовательная среда преподавателя профессиональной образовательной организации» в объеме 144 часа в ГБПОУ КК «АЮТ»	9 лет	8 лет	08.02.14 Эксплуатация и обслуживание многоквартирного дома 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях 43.02.17 Технологии индустрии красоты 43.02.06 Сервис на транспорте 38.02.05 Банковское дело 43.01.09 Повар, кондитер 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 43.01.07 Слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров
										28.08.23-15.09.23	Повышение квалификации по программе «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся» в объеме 72 часа в ГБПОУ КК «АИСТ»			
										02.10.23-22.10.23	Повышение квалификации по программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования» в объеме 88 часов в ФГБОУ ВДЦ «Смена»			
										09.07.24-23.07.24	Повышение квалификации по программе «Деятельность классного руководителя по реализации программы воспитания в образовательной организации» в объеме 172 часа в ООО «ВШДА»			
			Документационные обеспечение управления,		Уровень: Бакалавр.					06.02.23-10.04.23	Повышение квалификации по программе: «Цифровая образовательная среда преподавателя профессиональной образовательной организации» в объеме 144 часа в ГБПОУ КК «АЮТ»	10 лет	10 лет	09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов 20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях 08.02.14 Эксплуатация и обслуживание многоквартирного дома
										28.08.23-15.09.23	Повышение квалификации по программе «Интенсификация образовательной деятельности при проведении практической подготовки обучающихся» в объеме 72 часа в ГБПОУ КК «АИСТ»			
										06.10.23-08.11.23	Повышение квалификации по программе «Экономика предприятия: оценка эффективности деятельности» в объеме 144 часа в ООО «Инфурок»			
										02.10.23-22.10.23	Повышение квалификации по программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования» в объеме 88 часов в ФГБОУ ВДЦ «Смена»			
										10.01.24-14.02.24	Повышение квалификации по программе «Повышение финансовой грамотности в ОО» в объеме 180 часов в ООО «Инфурок»			

2	Аулова Анна Александровна	Преподаватель	Основы предпринимательской деятельности, Основы бережливого производства, Экономика, Основы финансовой грамотности, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Менеджмент, Организация и ведение коммерческой деятельности специалиста индустрии красоты	ВО	Направление подготовки «Экономика» высшее образование Специальность: «Экономика и управление на предприятиях(пищевой промышленности) Квалификация: Экономист-менеджер Профессиональная переподготовка по программе «Образование и педагогика» в объеме 504 ч в ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет» 31.10.16	Бакалавр	Первая квалификационная категория	24.04.2024-26.04.2024 09.07.24-10.07.24 24.06.24-10.07.24 19.10.24-27.11.24 26.11.24-04.12.24	Повышение квалификации по программе «Учебно-производственные комплексы в СПО:создание, реализация,перспективы развития» в объеме 24 часа в Санкт-Петербургском ГБПОУ «Петровский колледж» Повышение квалификации по программе «Разговоры о важном в деятельности классного руководителя» в объеме 9 часов в ООО «ВШДА» Повышение квалификации по программе «Деятельность классного руководителя по реализации программы воспитания в образовательной организации» в объеме 108 часов в ООО «ВШДА» Повышение квалификации по программе «Внедрение системы бережливого производства на Российских предприятиях: алгоритмы действий» в объеме 180 часов в ООО «Инфоурок» Повышение квалификации по программе «Профилактика проявлений терроризма и экстремизма в образовательных организациях» в объеме 72 часа в ООО ВШДА»	18 лет 17 лет	19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 43.02.17 Технологии индустрии красоты 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.02.13 Технологии парикмахерского искусства 38.02.05 Банковское дело 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров 43.01.04 Повар судовой Слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования

									17.03.25- 25.03.25	Повышение квалификации по программе «Внедрение бережливых технологий в деятельность образовательных организаций» в объеме 72 часа в ООО «ВШДА»		
									25.03.25- 18.04.25	Повышение квалификации по программе «Подготовка региональных экспертов чемпионатов профессионального мастерства "Абилимпикс"»		
3	Воропасова Марина Владимировна	Преподаватель	Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, Процессы и аппараты пищевых производств	ВО	Уровень: среднее профессиональное образование Специальность: Технология консервов и пищеконцентратов. Квалификация Техник-технолог. Уровень: высшее образование Специальность: технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Квалификация: инженер Профессиональная переподготовка по программе «Педагогическая деятельность в профессиональном образовании» в объеме 354 часа. г. Ростов-на-Дону, ЧОУ ДПО «Донской учебно-методический центр профессионального образования», 2015г Профессиональная переподготовка по программе «Технология продукции общественного питания» в объеме 72 часа, г. Саратов, ЧУ ООДПО МАЭИО, 2018г	Педагог	Высшая квалифика- ционная категория	21.02.23- 24.03.23	Повышение квалификации по программе: «Реализация системы наставничества педагогических работников в образовательных организациях» в объеме 36 часов в ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации	31 год	20 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
			Организация хранения и контроль запасов и сырья, Организация обслуживания, Физическая культура, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, ^					18.09.23- 26.09.23	Повышение квалификации по программе «Современные педагогические технологии в практике преподавателя по специальности «Повар, кондитер» в рамках ФГОС СПО» в объеме 72 часа в ООО «РЦПК»			
								02.10.23- 22.10.23	Повышение квалификации по программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования» в объеме 88 часов в ФГБОУ ВДЦ «Смена»			
								23.08.24- 03.09.24	Повышение квалификации по программе «Управление качеством образования и современные средства оценивания результатов обучения в условиях реализации ФГОС» в объеме 108 часов в ООО «ВШДА»			
								22.08.24- 30.08.24	Повышение квалификации по программе «Современные педагогические технологии в практике преподавателя по специальности «Повар, кондитер» в рамках ФГОС СПО» в объеме 72 часа в ООО «РЦПК»			20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях

4	Егизарянц Григорий Хачатурович	Преподаватель	<p>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, Борьба за живучесть судна спасение и выживание на воде, Техническое оснащение и организация рабочего места, Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены</p>	ВО	<p>Уровень: высшее образование Квалификация: Учитель труда и общетехнических дисциплин по специальности «Труд и общетехнические дисциплины»</p> <p>Профессиональная переподготовка по программе: Физическая культура в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС» в НОЦУ ДПО «КМИ», 2018г.</p>	Учитель			Первая квалификационная категория	<p>05.04.25-09.04.25</p> <p>Повышение квалификации по программе «Лифровая грамотность. Информационно-коммуникационные технологии» в объеме 36 часов в ООО «Региональный центр повышения квалификации»</p>	34 года	34 года	<p>43.01.04 Повар судовой 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 43.01.09 Повар, кондитер 09.01.03 Оператор информационных систем и ресурсов 43.01.07 Слесарь по эксплуатации и ремонту газового оборудования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 43.02.13 Технологии парикмахерского искусства 43.01.09 Повар, кондитер</p>
5	Матвеева Елена Васильевна	Преподаватель	<p>Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, Технология производства мучных кондитерских изделий, Управление структурным подразделением организации, Технология производства макаронных изделий</p>	ВО	<p>Уровень: среднее профессиональное Квалификация пекарь 3 разряда, кондитер 3 разряда, тестовод 3 разряда Профессия Изготовитель хлебобулочных изделий</p> <p>Уровень: высшее образование Специальность: технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Квалификация: инженер</p> <p>Профессиональная переподготовка по программе: «Образование и педагогика» в объеме 504 часа г. Москва, ФГБОУ ВО РГСУ, 2016</p> <p>Профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель биологии в СПО» в объеме 250 часов</p>	Преподаватель			Высшая квалификационная категория	<p>26.12.22-11.01.23 Повышение квалификации по программе «Курсант учебной группы в рамках реализации Федерального проекта «профессионалит» в объеме 72 часа в ООО «Инфоурок»</p> <p>21.02.23-24.03.23 Повышение квалификации «Реализация системы наставничества педагогических работников в образовательных организациях» в объеме 36 часов в ФГАОУ ДПО Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ»</p> <p>18.09.23-26.09.23 Повышение квалификации по программе «Современные педагогические технологии в рамках реализации ФГОС СПО по направлению «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в объеме 72 часа в ООО «РПЦК»</p> <p>02.10.23-22.10.23 Повышение квалификации по программе «Организация воспитательной работы в образовательных организациях системы среднего профессионального образования» в объеме 88 часов в ФГБОУ ВДЦ «Смена»</p> <p>31.03.24-24.04.24 Повышение квалификации по программе «Хлебопекарное производство: формовка, разделка, деление и округление теста» в объеме 108 часов в ООО «Инфоурок»</p> <p>24.06.24-04.07.24 Повышение квалификации по программе «Деятельность классного руководителя по реализации программы воспитания в образовательной организации» в объеме 108 часов в ООО «Высшая школа делового администрирования»</p> <p>15.10.24-13.11.24 Повышение квалификации по программе «Производство конfectionery изделий: технологические процессы и вопросы» в объеме 144 часа в ООО «Инфоурок»</p>	21 год	16 лет	<p>19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья</p>

г. Омск, ЧОУ ДПО ИНТО, 2018

27.11.24- 05.12.24	Повышение квалификации по программе «Профилактика проявлений терроризма и экстремизма в образовательных организациях» в объеме 72 часа в ООО «ВШДА»
15.04.24- 12.11.24	Повышение квалификации по программе «Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации преподавателей и мастеров производственного обучения в центрах повышения квалификации кадров среднего профессионального образования по компетенции «Хлебопечение» в объеме 72 часа в ФГБОУ ДПО «ИРПО»

									14.05.25- 04.06.25	Повышение квалификации по программе Инновационные педагогические технологии в рамках реализации ФГОС СПО дисциплин профессионального модуля "Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий" в ООО "Международная академия современного обучения "Велес" г. Таганрог		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------------	---	--	--