

**Персональный состав педагогических работников  
с указанием уровня образования, квалификации и опыта работы на 2023-2024 учебный год.**

**Программа среднего профессионального образования подготовки квалификационных рабочих,  
служащих на базе основного общего образования. Очная форма обучения.**

**43.01.09. Повар, кондитер, срок обучения 3 года 10 месяцев.**

<i>Ф.И.О. педагога</i>	<i>Занимаемая должность</i>	<i>Уровень образования (образование и специальность по диплому, ВУЗ, год окончания)</i>	<i>Квалификация (категория, ученая степень, ученое звание)</i>	<i>Наименование направления подготовки и (или) специальности</i>	<i>Повышение квалификации (тематика, сроки, место проведения курсов, кол-во часов), стажировка</i>	<i>Данные о наградах</i>	<i>Общий стаж работы</i>	<i>Педагогический стаж</i>	<i>Стаж в данной профессиональной деятельности</i>	<i>Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)</i>
<b>Агапова Наталья Владимировна</b>	преподаватель	высшее, ГОУ ВПО Ивановский государственный университет, 2011г, математика, математик	первая квалификационная категория	общеобразовательная подготовка	2018 ИРО г. Иваново «Введение астрономии в образовательных организациях в условиях реализации ФГОС СОО» (72ч) 2022 ИРО г. Иваново «Стратегия развития СПО: новые подходы к психолого-педагогическим компетенциям преподавателя» (144ч)	Благодарность Департамента образования	12	11		ОУД.04.Математика ОУД.16.Астрономия ОУД.08.Физика
<b>Антипова Татьяна Вячеславовна</b>	преподаватель	высшее, «Московский международный университет», бакалавр, юриспруденция, 2023 г; ОГБОУ СПО «Ивановский колледж сферы услуг» -2013 г (диплом с	первая квалификационная категория	специальности поварского профиля	2017 год ИРО г. Иваново «Современные направления реализации модульно-компетентностного подхода в профессиональных образовательных организациях» 2017 год «Практика и методика подготовки кадров по профессии «Повар, кондитер» с учётом стандарта Worldskills Russia по	Благодарность Департамента образования	14	14	1	УДп.18. Дизайн ОП.10.Кухня народов мира. МДК.05.01.Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. МДК.05.02.Процессы приготовления,

		отличием)			компетенции «Поварское дело» г. Москва (82 ч) 2020 год «Эксперт чемпионата Worldskills Russia по компетенции «Поварское дело» г. Москва (26 ч)				подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
<b>Ванцына Кристина Андреевна</b>	преподаватель, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями	высшее, ГОУ ВПО «Ивановский государственный университет», учитель русского языка и литературы, 2016 г.	первая квалификационная категория	общееобразовательная подготовка	ИРО г. Иваново, 2020 «Совершенствование профессиональных компетенций учителя русского языка и литературы в условиях реализации ФГОС» (108 ч.) 2022 ГАУ ДПО, г. Иваново, «Преподавание русского языка и литературы в условиях обновленного ФГОС» (72 ч.) 2022 ФГБОУ «Международный детский центр «Артек» «Воспитательная деятельность в СПО» (132 ч) 2022 ИРО г. Иваново «Стратегия развития СПО: новые подходы к психолого-педагогическим компетенциям преподавателя» (144ч)	Благодарность Департамента образования	12	7	ОУД.02.Литература
<b>Воронина Юлия Евгеньевна</b>	преподаватель	высшее, ФГБОУВО «Ивановский государственный университет» Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), бакалавр, 2022г	молодой специалист	общееобразовательная подготовка	2022 ГАУ ДПО, г. Иваново, «Новый дистанционный формат преподавания биологии и химии в школе» (108 ч.)		1	1	ОУД.11.Экология ОУД.14.Биология ОП.03.Технологическое оснащение и организация рабочего места. ОП.12.Организация обслуживания.
<b>Грачева Галина Львовна</b>	преподаватель	высшее, ГОУ ВПО Ивановский государственный университет, 1985г, русский язык, литература	соответствие занимаемой должности	общееобразовательная подготовка	2023 год ИРО г. Иваново «Стратегические направления развития среднего профессионального образования: расставляем приоритеты» (144 ч).	Почетная грамота Министерства образования и науки	37	37	ОУД.01.Русский язык ОУД.01.01.Родной язык ОУД.09.Обществознание

<b>Гусев Илья Денисович</b>	преподаватель	высшее, бакалавр, ФГБОУВО «Ивановский государственный химико-технологический университет»	молодой специалист	общепрофессиональная подготовка	-	-	6	-		ОУД.13.Химия
<b>Калязимова Татьяна Константиновна</b>	преподаватель	высшее, «Костромской государственный университет», 2008 г., «Педагогика и методика начального образования», Галичский педагогический колледж, учитель иностранного языка.	высшая квалификационная категория	общееобразовательная подготовка	Москва 2021 г ФГАОУ «Академия минпросвещения России» – «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Иностранный язык с учетом профессиональной направленности основных программ СПО»-40ч, «Воспитательная деятельность в системе СПО: профилактика девиантного, суицидального поведения, безопасного поведения студентов в сети Интернет» - 16 ч 2022 ИРО г. Иваново «Стратегия развития СПО: новые подходы к психолого-педагогическим компетенциям преподавателя» (144ч)	Благодарность Департамента образования	16	16		ОУД.03.Иностранный язык (английский). ОП.07.Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
<b>Лысенина Олеся Владимировна</b>	преподаватель информатики	высшее, специалист, ФГБОУ ВПО «Ивановский государственный университет», педагог-психолог, ОГОУ СПО Кинешемский педагогический колледж, учитель информатики основной общеобразовательной школы	первая квалификационная категория	общееобразовательная и общепрофессиональная подготовка	2023 ИРО, г. Иваново, «Стратегические направления развития среднего профессионального образования: расставляем приоритеты» (144 ч) 2020 ОГБПОУ «Ивановский промышленный колледж» «Проектирование и программирование в 1С» (72ч) 2022 год ООО «Центр инновационного образования и воспитания» г. Саратов		13	10		ОУД.07.Информатика ОП.11.Информационные технологии в профессиональной деятельности

					«защита детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию» (36 ч)					
<b>Малекин Вячеслав Александрович</b>	руководитель физического воспитания,	высшее, Шуйский государственный педагогический институт, физическое воспитание, учитель, 1983 г.	первая квалификационная категория	общеобразовательная подготовка, профильная физкультура	2022 год ГАУ ДПО ГАУ ДПО г. Иваново «Формирование здорового образа жизни детей и подростков средствами физической культуры в условиях реализации ФГОС » (72 ч)	Благодарность Департамента образования	44	28		ОУД.06.Физическая культура (юноши) ОП.09,Физическая культура (для профессий СПО)
<b>Нехаева Марина Юрьевна</b>	преподаватель	высшее, Ивановский государственный университет, 1979, филолог, преподаватель, переводчик.	высшая квалификационная категория	общеобразовательная подготовка	ИРО г. Иваново 2018 «Современный урок иностранного языка в условиях реализации ФГОС» (108 ч.) 2022 ГАУ ДПО, г. Иваново, «Совершенствование профессиональных компетенций учителя географии в условиях реализации ФГОС ООО и СОО» (108 ч.)	Почетная грамота Министерства образования и науки РФ	44	37		ОУД.10. География УДП.17. Психология УДп.15.История родного края
<b>Ремизова Ирина Васильевна</b>	преподаватель	высшее, Ленинградский институт советской торговли, «Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами»	высшая квалификационная категория	экономика и экономические дисциплины, специальности торгового профиля	ГАУ ДПО г. Иваново 2020 «Актуальные вопросы теории и методики профессионального образования: аспекты реализации требований ФГОС» (108 ч.) 2021 ГАУ ДПО, г. Иваново, «Формирование актуальных компетенций педагога в условиях реализации стратегии развития СПО» (108 ч.)	Почетная грамота Министерства просвещения(Приказ №126/н от 06.08.20)	34	24		ОП.02.Экономические и правовые основы производственной деятельности. ОП.04.Основы финансовой грамотности.
<b>Соловьева Екатерина Михайловна</b>	преподаватель	высшее, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Ивановский	первая квалификационная категория	общеобразовательная подготовка	2022 ГАУ ДПО, г. Иваново, «Совершенствование профессиональных компетенций учителя истории в условиях реализации ФГОС ООО и СОО» (108 ч.) 2021-22 Москва «Академия реализации гос.политики и		12	12		ОУД.04.История

		государственный университет», историк, преподаватель истории по специальности «История», 2011 г			проф.развития работников образования Министерства просвещения РФ» - «Проектирование цифрового урока», «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «Обществознание»-40 ч, «Истории»-40 ч, «Цифровые технологии в образовании» - 42 ч					
<b>Сучкова Валентина Александровна</b>	преподаватель	высшее, Ивановский институт советской торговли, 1982, товаровед продовольственных товаров высшей квалификации	высшая квалификационная категория	общепрофессиональная подготовка, специальность торгового профиля	2022 ГАУ ДПО, г. Иваново, «Преподавание курса финансовой грамотности» (72 ч.)	Нагрудный знак, почетное звание «Отличник начального профессионального образования»	46	44		ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ОП.02.Основы товароведения продовольственных товаров.
<b>Щербинина Ольга Юрьевна</b>	преподаватель	высшее, Шуйский государственный педагогический университет, «Технология и предпринимательство», учитель технологии и предпринимательства, 2008	высшая квалификационная категория	общеобразовательная подготовка	2019 ГАУ ДПО, г. Иваново «Профилактика и предупреждение терроризма и экстремизма в молодежной среде» (72 ч) 2021 «Академия реализации гос.политики и проф.развития работников образования, Москва «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины «ОБЖ» (40ч) 2022 ГАУ ДПО, г. Иваново, «Формирование культуры БЖД обучающихся в условиях реализации ФГОС» (108 ч.)	Благодарность Департамента образования	26	22		ОУД.07.Основы безопасности жизнедеятельности ОП.08.Безопасность жизнедеятельности ОУД.06.Физическая культура (девушки) ОП.09.Физическая культура (для профессий СПО)

Соколова Кристина Олеговна	мастер производствен ного обучения	высшее, ФГБОУ ВПО «Тольяттинский государственный университет», бакалавр, Технологии продукции и организации общественного питания, 2022 г	первая квалификационн ая категория	профессия «Повар, кондитер»	ИРО г. Иваново 2021 год «Формирование актуальных компетенций педагога в условиях реализации стратегии развития СПО» 108 ч. 2019 год ИРО г. Иваново «Актуальные вопросы теории и методики профессионального образования: аспекты реализации требований ФГОС» (108 ч)	10	5	1	<p>МДК.01.01.Организац ия приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов. МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. УП.01., ПП.01. МДК.02.01.Организац ия 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. УП.02., ПП.02. МДК.03.01.Организац ия приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. УП.03., ПП.03.</p> <p>МДК.04.01.Организац ия приготовления</p>
----------------------------------	--	---	--	-----------------------------------	---	----	---	---	--

<p><b>Чернова Ольга Николаевна</b></p>	<p>мастер производственного обучения</p>	<p>среднее профессиональное. Костромской технологический техникум Роспотребсоюза, Технология приготовления пищи, техник-технолог, 1989</p>	<p>высшая квалификационная категория</p>	<p>профессия «Повар, кондитер»</p>	<p>ИРО г. Иваново 2021 год «Формирование актуальных компетенций педагога в условиях реализации стратегии развития СПО» 108 ч. ИРО г. Иваново 2020 «Актуальные вопросы теории и методики профессионального образования: аспекты реализации требований ФГОС» (108 ч.)</p>	<p>Почетная грамота Министерства образования и науки РФ</p>	<p>37</p>	<p>29</p>	<p>5</p>	<p>МДК.01.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов. МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. УП.01., ПП.01. 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. УП.02., ПП.02. МДК.03.01.Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. УП.03.,</p>
--	--	--	--	------------------------------------	---	---	-----------	-----------	----------	--

										ПП.03. МДК.04.01.Организац ия приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК.04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. УП.04., ПП.04. УП.05., ПП.05.
<b>Якиманская Светлана Александровна</b>	мастер производствен ного обучения	среднее профессиональное, ФГОУ СПО «Шуйский сельскохозяйственн ый колледж», 2008, специальность «Экономика и бухгалтерский учёт» ПТУ №32, 1994. Профессия «Повар, кондитер» -5 разряд	первая квалификационн ая категория	профессия «Повар, кондитер»	2021 год «Первый Московский Образовательный комплекс» - Практика и методика реализации образовательных программ СПО с учетом компетенции Ворлдскилл «Поварское дело»-76 ч ИРО г. Иваново 2021 год «Формирование актуальных компетенций педагога в условиях реализации стратегии развития СПО» 108 ч. 2021 год ИРО г. Иваново «Программно-методическое обеспечение образовательного процесса» (108 часов)	26	4	7	МДК.01.01.Организац ия приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов. МДК.01.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. УП.01., ПП.01. МДК.02.01.Организац ия 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.	



										УП.02., ПП.02. МДК.03.01.Организац ия приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. МДК.03.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. УП.03., ПП.03. МДК.04.01.Организац ия приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. МДК.04.02.Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. УП.04., ПП.04. УП.05,ПП.05.
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--