

**Персональный состав педагогических работников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Государственного областного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Елецкий колледж инновационных технологий"
на 2024-2025 учебный год**

№ п/п	Ф.И.О. (полностью)	Занимаемая должность	Уровень образования / учебное заведение год окончания, специальности, квалификация, направление подготовки, в т.ч. переподготовка	Стаж, лет		Категория		Преподаваемые учебные предметы, курсы, модули	Действующие курсы п/к, год, место прохождения, объём, часов, тема	План прохождения аттестации и КПК
				Общий	По специальности	высшая	первая			
1	Глазова Маргарита Анатольевна	Мастер производственного обучения	Высшее профессиональное / ФГБОУВПО "Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина" по специальности Русский язык и литература, 2015 Среднее профессиональное / Ефремовский биохимический техникум, 1986	37	37	2020		УП по профессии "Повар"	Г(О)ОУНПО Профессиональное училище №3 г. Липецк, Свидетельство Повар шестого разряда, кондитер пятого разряда, 2008 Образовательный центр IT-перена по программе "Использование ИКТ в процессе реализации ФГОС СПО", 72 часа, январь 2024	август 2025 / январь 2027
2	Дятлова Лидия Петровна	Мастер производственного обучения	Среднее профессиональное / Заочный техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР по специальности Технология приготовления пищи, 1978 ФГБОУ ВО "Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина" по программе Педагогика среднего профессионального образования, 2015, 260 ч.	50	28	2020		УП по профессии "Повар"	Образовательный центр IT-перена по программе "Использование ИКТ в процессе реализации ФГОС СПО", 72 часа, январь 2024	январь 2025 / январь 2027
3	Леонова Елена Юрьевна	Мастер производственного обучения	Высшее профессиональное / ФГБОУ ВПО " Елецкий государственный университет имени И.А. Бунина" по специальности История, 2013 Среднее профессиональное / Владимирский техникум советской торговли по специальности технология приготовления пищи, 1980	39	20	2021		Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Основы товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета УП по профессии "Повар"	Г(О)ОУНПО Профессиональное училище №3 г. Липецк, Свидетельство Повар шестого разряда, кондитер пятого разряда, 2008 Образовательный центр IT-перена по программе "Использование ИКТ в процессе реализации ФГОС СПО", 72 часа, апрель 2024	февраль 2026 / апрель 2027
4	Миленина Ирина Михайловна	Мастер производственного обучения	Высшее профессиональное / АНО ВО "Российский новый университет", Москва бакалавр по направлению 38.03.01 Экономика, 2024г. Среднее профессиональное / ФГБОУ ВО "Воронежский государственный университет инженерных технологий" по специальности Технология производства общественного питания, 2016 ГАУ ДПО Липецкой области «Институт развития образования» по программе профессиональной переподготовки "Ведение профессиональной деятельности в области ПО", 2021, 260 ч.	6	1			УП по профессии "Повар"	ГБПОУ города Москвы "Первый Московский образовательный комплекс" с 10 сентября по 18 сентября 2021 по программе "Практика и методика реализации ОП СПО с учетом компетенции Ворлдскиллс "Поварское дело", 76 часов ГБОУДПО "ИРПО" г. Москва с 07 ноября по 24 декабря 2022 года по программе "Практическая подготовка обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями. Сфера услуг. Гастрономия.", 94 часов	декабрь 2025
5	Селезнева Надежда Ивановна	Преподаватель	Высшее профессиональное / Белгородский кооперативный институт по специальности Товароведение и организация торговли непродовольственных товаров, 1988 Среднее профессиональное / Владимирский техникум советской торговли по специальности Технология приготовления пищи, 1981 ФГБОУ ВО "Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина" по программе Педагогика среднего профессионального образования, 2015, 260 ч.	41	24	2021		Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ООО "Педспециалитет" с 16.04.2024 по 03.05.2024 по программе "Методика преподавания общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов в ОО СПО", 72 часа	август 2026 / апрель 2027
6	Трубикина Светлана Николаевна	Мастер производственного обучения	Высшее профессиональное / бакалавриат ФГБОУ ВО "Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина" по специальности Педагогическое образование, 2018	33	33	2021		Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента УП по профессии "Повар"	Образовательный центр IT-перена по программе "Использование ИКТ в процессе реализации ФГОС", 72 часа, январь 2024	август 2026 / январь 2027