

**ПРЕДМЕТНО-ЦИКЛОВАЯ КОМИССИЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ КУЛИНАРНОГО ПРОФИЛЯ
ПО УГС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ**

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Преподаваемые учебные дисциплины (модули)	Уровень профессионального образования, квалификационная категория	Повышение квалификации	Профессиональная переподготовка	Стаж работы по специальности
1.	Созонюк Юлия Юрьевна	Преподаватель спец дисциплин	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	Высшее, АНО ВПО «БУКЭП», 2013 г. Квалификация: Инженер Специальность: Технология продуктов общественного питания АНО ВПО «БУКЭП», 2015 г. Магистратура «Технология продукции и организация общественного питания» Первая квалификационная категория, 2024 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», 2021 год АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки». «Организация онлайн-обучения в профессиональных образовательных организациях», 2021 год. АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Разработка и актуализация рабочей программы (учебного модуля) в рамках внедрения новых ФГОС СПО и СОО», 2023 год. АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций», 2023 год. ОГАОУ ДПО «БелИРО по дополнительной профессиональной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50», 2024 год. Производственная стажировка в ООО «Фамильный дом вкуса», 2024 г.	АНО ВО «БУКЭП», 2016 г. «Педагогика и психология профессионального образования»	11 лет
2.	Асадуллаев Руслан Геннадьевич	Преподаватель спец дисциплин	МДК.02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах;	Высшее, АНО ВПО «БУКЭП», 2011 г. Специальность: «Технология продуктов общественного питания».	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков	АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права», 2023 г. Дополнительная	3 года

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Преподаваемые учебные дисциплины (модули)	Уровень профессионального образования, квалификационная категория	Повышение квалификации	Профессиональная переподготовка	Стаж работы по специальности
			МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Квалификация: «Инженер». Высшее, ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина», 2018 г. Направление подготовки: «35.04.06 Агроинженерия». Квалификация: «Магистр». Соответствие занимаемой должности, 2024 г.	безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций», 2023год Производственная стажировка в ООО «Фамильный дом вкуса», 2024 г.	профессиональная программа: «Педагогика профессионального образования», 2023 года «Ведение профессиональной деятельности в сфере профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	
3.	Борисевич Елена Сергеевна	Преподаватель, заместитель директора	МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Высшее. ФГОУ ВПО «Белгородская государственная сельскохозяйственная академия», 2010г. Специальность - технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, квалификация - технолог сельскохозяйственного производства. Эксперт в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WS.- Компетенция «Поварское дело» Свидетельство	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» дополнительной профессиональной программе «Практика и методика подготовки кадров с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», 2021 год ОГАОУ ДПО «Белгородский институт развития образования» по дополнительной профессиональной программе «Современные подходы к организации учебного процесса в профессиональной образовательной организации (для заместителей руководителей по учебно-производственной работе, заведующих отделениями ПОО), 2022 год АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Сопровождение трудоустройства выпускников с инвалидностью и ОВЗ», 2022 год. АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического		6 лет

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Преподаваемые учебные дисциплины (модули)	Уровень профессионального образования, квалификационная категория	Повышение квалификации	Профессиональная переподготовка	Стаж работы по специальности
				<p>ФГАОУВО «БелГУ» Направление: «Психолого-педагогическое образование», квалификация: бакалавр, 2018 г.</p> <p>Высшая квалификационная категория, 2021 г.</p>	<p>сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций», 2023 год.</p> <p>АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Управленческая команда как современная модель эффективного управления образовательной организацией», 2024 год</p>		
4.	Булгакова Галина Петровна	Преподаватель спец дисциплин	<p>Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>Производственная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Высшее, ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет».</p> <p>Специальность: Технология продуктов общественного питания.</p> <p>Квалификация: Инженер, 2013 г.</p> <p>ФГАУ ВПО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет».</p> <p>Квалификация: Магистр.</p> <p>Направление подготовки: 46.04.01 История, 2016 г.</p> <p>Соответствие занимаемой должности 08.06.2022 г.</p>	<p>АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций», 2023 год.</p> <p>Производственная стажировка в ресторан-баре «Континенталь» 2023 г.</p>		10 лет

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Преподаваемые учебные дисциплины (модули)	Уровень профессионального образования, квалификационная категория	Повышение квалификации	Профессиональная переподготовка	Стаж работы по специальности
			различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				
5.	Зиборова Татьяна Ивановна	Преподаватель спец дисциплин	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	Высшее, Харьковский институт общественного питания, 1977г. Специальность «технология и организация общественного питания», Квалификация «Инженер-технолог» Первая квалификационная категория, 2018 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций», 2023 год Производственная стажировка в ООО «Гостиничный комплекс Белгород», апрель 2024 г.		27 лет
6.	Солодовник Лариса Евгеньевна	Преподаватель спец дисциплин	МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков; МДК.03.02 Процессы приготов-	Высшее, Белгородский кооперативный институт, 1991 г. Специальность «бухгалтерский учет и анализ хозяйственной деятельности», квалификация «Экономист», Курский техникум советской торговли министерства торговли РСФСР, 1983г. Специальность «Технология приготовления пищи», квалификация «Техник - технолог»	ОГАОУ ДПО «БелИРО». «Организация государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50», 2022 год. АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций», 2023 год Производственная стажировка в ООО «Астрей», 2023 г. Производственная стажировка в ООО «Фамильный дом вкуса», 2024 г.	АНО ВО «БУКЭП», «Педагогика профессионального образования», 2018 год.	41 год

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Преподаваемые учебные дисциплины (модули)	Уровень профессионального образования, квалификационная категория	Повышение квалификации	Профессиональная переподготовка	Стаж работы по специальности
			ления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; Техническое оснащение организаций питания.	Эксперт в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WS- Компетенция «Поварское дело». Высшая квалификационная категория, 2019 г.			
7.	Хованская Екатерина Александровна	Преподаватель спец дисциплин	Техническое оснащение организаций питания	Среднее профессиональное, ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», Направление подготовки: «19.02.10 Технология продукции общественного питания». Квалификация: «Техник-технолог», 2024 год			1 месяц
8.	Шинкаренко Анна Юрьевна	Преподаватель спец дисциплин	МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск;	Высшее, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», 2015г. Специальность «Технология продуктов общественного питания», квалификация	Производственная стажировка в ООО «Гостиничный комплекс Белгород», 2024 г.	АНО ВО «БУКЭП» по программе «Педагогика профессионального образования», 2018 год.	9 лет

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Преподаваемые учебные дисциплины (модули)	Уровень профессионального образования, квалификационная категория	Повышение квалификации	Профессиональная переподготовка	Стаж работы по специальности
			МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	«Инженер» Эксперт в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WS.- Компетенция «Поварское дело» Высшая квалификационная категория, 2021 г.			
9.	Шпак Наталья Петровна	Преподаватель спец дисциплин	МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Высшее, «Белгородский университет потребительской кооперации», 2001 г. Квалификация: Экономист-менеджер. Специальность: Экономика и управление на предприятии. Высшая квалификационная категория. 2021 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки» по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций». 2023 год Производственная стажировка в ООО «Гостиничный комплекс Белгород», 2024 г.	АНО ВО «БУКЭП» Профессиональная программа: Педагогика профессионального образования», 2018 год	29 лет