

**ПРЕДМЕТНО-ЦИКЛОВАЯ КОМИССИЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ ПРАКТИКИ И МАСТЕРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ КУЛИНАРНОГО ПРОФИЛЯ ПО УГС 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ И УПРАВЛЕНИЕ**

№ 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.	Желябовская Елена Михайловна	Мастер производственного обучения	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Производственная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	«Московский государственный университет сервиса» Технология продуктов общественного питания Квалификация: Инженер  Первая квалификационная категория, 2022 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».  Стажировка: Производственная стажировка в ООО «Астрея», 2023 г.	АНО ВО «БУКЭП», 2020 г. «Педагогика профессионального образования» Сфера: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	13 лет
2.	Азимова Валентина Михайловна	Мастер производственного обучения	Учебная практика по ПМ.02 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; Производственная практика по	Среднее специальное, Нальчинский технологический техникум Роспотребсоюза, 1974г. Специальность «Технология приготовления пищи», квалификация «Техник, технолог»	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».  Стажировки: производственная стажировка в ресторан-бар «Континенталь», 2023 г.		43 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
			ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Соответствие занимаемой должности, 2020 г.			
3.	Арамян Татьяна Алексеевна	Мастер производственного обучения	Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Учебная практика по ПМ 03.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Высшее, ОУВПО Центросоюза РФ «Белгородский университет потребительской кооперации», 2007г. Специальность «технология продуктов общественного питания», квалификация «инженер».  Первая квалификационная категория, 2024 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».  Стажировки: Производственная стажировка в ресторан-бар «Континенталь», 2023 г.	«Педагогика профессионального образования», АНОВО «БУКЭП», 2018 год. Эксперт в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WS.-Компетенция «Поварское дело», 2018г.	14 лет
4.	Баранова Лилия Викторовна	Преподаватель практики	ПМ.05 Организация и ведение	«БУКЭП», Технология продуктов общественного питания	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной про-	АНО ВО «БУКЭП», 2020 г.	5 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>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделия;</p> <p>Учебная практика по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Квалификация: Инженер, 2012 г.</p> <p>Первая квалификационная категория, 2024 г.</p>	<p>Профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».</p> <p>Стажировка: Производственная стажировка в ООО «Астрея», 2024 г.</p>	<p>«Педагогика профессионального образования»</p> <p>Сфера: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»</p>	
5.	Баркова Ольга Борисовна	Мастер производственного обучения	Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,	Высшее, ФГОУВПО «Дальневосточный государственный аграрный университет». Квалификация: Инженер. Специальность: Технология продуктов общественного питания.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».	АНО ВО «БУКЭП», 2021 г. Дополнительная профессиональная программа: «Педагогика профессионального образования». Ведение профессиона-	4 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
			десертов, напитков разнообразного ассортимента; Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		Производственная стажировка в ООО «Астрей», 2023 г.	нальной деятельности в сфере профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».	
6.	Булгакова Галина Петровна	Преподаватель практики	Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Производственная практика по ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горя-	Высшее, ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет». Специальность: Технология продуктов общественного питания. Квалификация: Инженер.  ФГАУ ВПО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет». Квалификация: Магистр. Направление подготовки: 46.04.01 История.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».  Стажировка: Производственная стажировка в ресторан-бар «Континенталь», 2023 г.		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
			чих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.				
7.	Догаев Владимир Александрович	Мастер производственного обучения	Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента; Производственная практика по ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Среднее, Курский техникум советской торговли Министерства торговли РСФСР Квалификация: Техник-технолог Специальность: Технология приготовления пищи Без квалификационной категории	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».  Стажировка: Производственная стажировка в ресторан-бар «Континенталь», 2023 г.		1 год
8.	Долгих Роман Владимирович	Старший мастер		Высшее, Автономная некоммерческая орга-			5 месяцев

№ 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>низация высшего образования «Белгородский университет кооперации, экономики и права» г. Белгород. Диплом магистра Направление подготовки: 38.04.01 Экономика. Квалификация: Магистр.</p> <p>Без квалификационной категории</p>			
9.	Ефимова Наталья Анатольевна	Преподаватель практики	<p>Производственная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; Учебная практика по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд,</p>	<p>Высшее, ГОУ ВПО «Московский государственный университет сервиса», 2005 г. Квалификация: Инженер Специальность: Технология продуктов общественного питания Первая квалификационная категория, 2024 г.</p>	<p>ОГАОУ ДПО «БелиРО». «Современные подходы к организации учебного процесса в профессиональной образовательной организации (для педагогических работников ПОО)», 2022 г. АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».</p> <p>Стажировка: Производственная стажировка в ООО «Астрей», 2023 г.</p>	<p>АНО ВО «БУКЭП», 2020 г. «Педагогика профессионального образования» Сфера: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»</p>	11 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
			кулинарных изделий сложного ассортимента.				
10.	Жукова Елена Николаевна	Мастер производственного обучения	Учебная практика по ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом м приготовлением смешанных напитков и простых закусок; Производственная практика по ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом м приготовлением смешанных напитков и простых закусок.	Высшее, АНОВПО «Белгородский университет кооперации, экономики и права» г. Белгород, 2015г., программа бакалавриата по направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания, квалификация –бакалавр  Первая квалификационная категория, 2022 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».  Стажировка: Производственная стажировка в ООО «Астрея», 2023 г.	АНО ВО «БУКЭП», 2020 г. «Педагогика профессионального образования» Сфера: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	6 лет
11.	Куцыкова Инна Юрьевна	Преподаватель практики	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер; Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям	Высшее, ФГБОУ ВО «Белгородский государственный аграрный университет имени В.Я. Горина» п. Майский, 2022 г. Направление подготовки: «35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Квалификация: «Бакалавр».	Стажировка: Производственная стажировка в ООО «Астрея» в объеме 36 ч., 2023 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2024 года по дополнительной профессиональной программе «Практика и методика подготовки к демонстрационному эк-	1 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
			16675 Повар, 12901 Кондитер	Без квалификационной категории		замену (по компетенции «Поварское дело»).	
12.	Любичева Анастасия Яновна	Преподаватель практики		Среднее профессиональное, ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», 2024 г. Направление подготовки: «19.02.10 Технология продукции общественного питания». Квалификация: «Техник-технолог».			1 месяц
13.	Матвеева Нина Константиновна	Мастер производственного обучения	Учебная практика по ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; Производственная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Ленинградский институт Советской торговли, 1983г. Специальность «технология и организация продукции общественного питания», квалификация «инженер-технолог» Эксперт в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WS – Компетенция «Поварское дело»  Высшая квалификационная категория, 2022 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».  Стажировки: Производственная стажировка в ООО «Астрея», 2023 г.	АНО ВО «БУКЭП», 2020 г. «Педагогика профессионального образования» Сфера: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	32 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
14.	Русаков Антон Александрович	Мастер производственного обучения	Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Учебная практика по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Среднее профессиональное, ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», 2024 г. Направление подготовки: «43.01.09 Повар, кондитер». Квалификация: «Повар, кондитер»  Без квалификационной категории			1 месяц
15.	Егунова Дарья Сергеевна	Преподаватель практики	Учебная практика по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер; Производственная практика по ПМ.07 Выполнение работ по профессиям	СПО, ОГАПОУ «БТОП» 260807 Технология продукции общественного питания Квалификация: техник-технолог  «БелГНИУ» 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций».  Стажировка: Производственная стажировка в ООО «Астрея», 2024 г.	АНО ВО «БУКЭП», 2020 г. «Педагогика профессионального образования» Сфера: профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования»	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
			16675 Повар, 12901 Кондитер	Квалификация: бакалавр  Первая квалификационная категория. 2024 г.			
16.	Уракаева Елена Викторовна	Мастер производственного обучения	Производственная практика по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; Учебная практика по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Среднее профессиональное, Харьковское профтехучилище управления общественного питания. Профессия: Кондитер. 1983 г.	АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 года, по дополнительной профессиональной программе «Организация педагогического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций»	АНО ВО «БУКЭП», 2018 г. Программа: Педагогика дополнительного образования.	16 лет
17.	Чипигина Кристина Алексеевна	Преподаватель практики	Производственная практика по ПМ.06 Организация и контроль текущей дея-	Высшее, ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», 2013г.	ОГАОУ ДПО «БелИРО». «Организация государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по ТОП-50», 2022. АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2022 год, по дополнительной про-	«Педагогика профессионального образования», АНО ВО «БУКЭП», 2018 год.	11 лет

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность	Преподавае- мые учебные дисциплины (модули)	Уровень профессио- нального образова- ния, квалификаци- онная категория	Повышение квалификации	Профессиональ- ная переподго- товка	Стаж ра- боты по спе- циальности
			<p>тельности под- чиненного пер- сонала; Учебная прак- тика по ПМ.03 Организация и ведение процес- сов приготовления, оформления и подготовки к реализации хо- лодных блюд, кулинарных из- делий, закусок сложного ассор- тимента с уче- том потребно- стей различных категорий потре- бителей, видов и форм обслужи- вания.</p>	<p>Специальность «Тех- нология продуктов об- щественного пита- ния», квалификация «Инженер»  Первая квалификаци- онная категория, 2021 г.</p>	<p>ффессиональной программе «Изготовление конди- терских изделий (подготовка кадров по компетен- ции «Кондитерское дело») АНО «Центр опережающей профессиональной подготовки», 2023 год, по дополнительной про- фессиональной программе «Организация педаго- гического сопровождения формирования знаний и навыков безопасного поведения воспитанников и обучающихся при угрозе возникновения чрезвычай- ных ситуаций».</p> <p>Стажировка: Производственная стажировка в ООО «Гостинич- ный комплекс Белгород», 2024 г.</p>		