

**Данные о преподавателях/мастерах производственного обучения
ГБПОУ «Прохладненский многопрофильный колледж»
(на 01.10.2022 год)**

Предметно-цикловая комиссия мастеров и преподавателей по профессиям пищевой и лёгкой промышленности								
№ п/ п	Ф.И.О.	Дата рожд ения	Должность	Образование	Преподаваемые дисциплины	Курсы повышения квалификации (за последние 3 года)	Категория	Примечание
1.	Есипко Людмила Васильевна	24.08. 1961	Мастер производствен ного обучения	Высшее, инженер- технолог, Всесоюзный институт пищевой промышленн ости, 1987г. ПВ № 291396 от 18.05.1987 г.	1 ставка мастера производственного обучения в гр №8ПК; МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Курсы повышения квалификации на право в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLD SKILLS Компетенция «Поварское дело» Свидетельство №0000022306 от 09.07.2020г. Сертификат ФГБОУ ДПО «МИПКСПО» вебинар по вопросам реализации образовательных программ в условиях усиления санитарно- эпидемиологических мероприятий, апрель- май 2020. Диплом эксперта 1, II, III, IV, Региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» Worldsills Russia КБР 2017 г., 2018г.2019,	СЗД Приказ № 171 от 08.02. 2017г Преподаватель, мастер п/о	Руководитель ПЦК

						2020г. по компетенции «Поварское дело», «Выпечка осетинских пирогов»		
2.	Махота Валентина Дмитриевна	16.11.1964г	Мастер производственного обучения	Высшее, Инженер-конструктор, Пятигорский технологический университет, 2014г	Мастер п.о. гр №1,2 Портной, ОП.03. Основы материаловедения ОП.05. Основы художественного проектирования одежды МДК 01.01. Технология пошива швейных изделий по индивидуальным заказам МДК.05.01 Организация деятельности по профессии портной МДК.03.01 Основы обработки различных видов одежды	Курсы повышения квалификации на право в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS по компетенции «Технология моды» Свидетельство №0000022306 от 14.05.2020г. ЧОУ ВО «Международный институт дизайна и сервиса» «Практика и методика реализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом спецификации стандартов Ворлдскилс по компетенции «Технология моды». Сертификат № 1341 от 07.07.2020г. Сертификат ФГБОУ ДПО «МИПКСПО» вибинар по вопросам реализации образовательных программ в условиях	СЗД, приказ № 26 от 02.03.17 г. мастер п/о Приказ № 9 от 25.01. 2020 Преподаватель	методист

						<p>усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий, апрель-май 2020.</p> <p>Диплом эксперта IV, V, VI Региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» Worldsills Russia КБР 2020 г., 2021г.,2022г. по компетенции «Технология моды»</p>		
3.	Костромцова Антонина Петровна	25.04. 1962г .	Мастер производствен ного обучения ТВ № 878785 1989 г.,	Высшее, инженер- технолог ОП, Донецкий институт советской торговли, 1989г.	<p>МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции в группах № 3, 28</p> <p>МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в группах №3,28</p> <p>ОП.011. Организация производства продукции общественного питания группах №3,28</p> <p>МДК.01.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов в гр №5,7</p> <p>ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья в гр №3,28</p> <p>ОП 03 Техническое оснащение и организация рабочего места в гр.№5,7</p>	<p>Образовательный центр «Мой университет», г.Москва, «Активные методы обучения» 17.05.20- 31.05.20</p> <p>ООО «РЦПК» г. Рязань</p> <p>Повышение квалификации «Инклюзивное и интегрированное образование обучающихся с ОВЗ в образовательных организациях СПО», 36 ч., 15-19.11.2021, Рег.№ 56484</p>	СЗД Приказ № 11 от 06.02. 2019 г. мастер п/о	

					<p>ОП 05 Метрология и стандартизация группах в №3,28</p> <p>ОП. 02. Основы товароведения продовольственных товаров гр №5,7</p>			
4.	Воропай Нина Федоровна	23.03.1990г	Мастер производственного обучения	<p>Высшее, инженер-технолог, Государственный гуманитарно-технический институт, Невинномыск 2014г</p>	<p>Ставка мастера в гр.№4 ПК МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента 160ч;</p> <p>МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента -260ч.</p> <p>ОДБ.14 Документационное обеспечение 50ч</p> <p>ОП.13 Основы предпринимательской деятельности 40ч</p>	<p>ООО «Инфоурок» по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения» Диплом 00000007904 №7653 г. Смоленск от 06.06.2018г.</p> <p>Курсы повышения квалификации на право в оценке демонстрационного экзамена по стандартам WORLDSKILLS?</p> <p>Компетенция «Поварское дело» Свидетельство №0000071465 21.01.2021г.</p> <p>ООО «РЦПК» г. Рязань Повышение квалификации «Инклюзивное и интегрированное образование обучающихся с ОВЗ в</p>	<p>СЗД, Приказ № 9 от 25.01. 2020 г.</p> <p>Преподаватель, мастер п/о</p>	

						образовательных организациях СПО», 36 ч., 15-19.11.2021, Рег.№ 56943		
6.	Махота Вероника Юрьевна	29.05.1988г	Преподаватель спецдисциплин	Высшее, ФГБУВПО «Пятигорский государственный гуманитарно-технический университет», Дизайнер № 22-0466 от 05.04 2012г.	ОП.05 История стилей в костюме ОП.10. История индустрии одежды ОП.13 Основы дизайна МДК.01.01 Основы художественного оформления швейного изделия МДК.02.01. Теоретические основы конструирования швейных изделий ОДБ 16. Макетирование	ЧОУ ДПО «Центр ИНФО», ДО2-000724, от 25.06. 2016 преподаватель дисциплин профессионально-технического цикла, Абилимпикс, 2020 г. Диплом эксперта V, VI Региональных чемпионатов «Молодые профессионалы» Worldsills Russia КБР 2021г.,2022г. по компетенции «Национальный мужской костюм - Черкеска»		
7.	Беева Юлия Александровна		Мастер производственного обучения	Обучается в Пятигорском институте филиале СКФУ Технология продукции и организация общественного питания с 2021г.	Ставка мастера в гр.№6 ПК МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделия разнообразного ассортимента 160ч; МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделия разнообразного	ООО «РЦПК» г. Рязань Повышение квалификации «Инклюзивное и интегрированное образование обучающихся с ОВЗ в образовательных организациях СПО», 36 ч., 15-19.11.2021, Рег. № 57026		

					ассортимента -260ч. ОДБ.14 Документационное обеспечение 50ч ОП.13 Основы предпринимательской деятельности 40ч			
Сизоненко Ольга Александровна	12.09. 1979г	.			ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены гр.№5,7 ОП 10 Введение в профессию гр.№5,7	Высшее, Воронежская государственная технологическая академия. Специальность: машины и аппараты пищевых производств; квалификация: инженер Высшее, Горский государственный аграрный университет Кандидат биологических наук Международный институт прогрессивных технологий и повышения квалификации	высшая	
Хаева Наталья Вячеславовна	04.10. 1978г				1 ставка мастера производственного обучения в гр №8ПК; МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов МДК.01.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных	Высшее, Кабардино-Балкарская государственная сельскохозяйственная академия Специальность: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; квалификация: инженер		

					изделий, закусок МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок			
--	--	--	--	--	--	--	--	--