

**Персональный состав педагогических работников КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум»  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

<b>ФИО педагогического работника</b>	<b>Должность</b>	<b>Преподаваемые дисциплины</b>	<b>Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация</b>	<b>Ученая степень (при наличии)</b>	<b>Ученое звание (при наличии)</b>	<b>Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)</b>	<b>Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)</b>	<b>Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере</b>	<b>Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель</b>
Бельтюкова Людмила Петровна	преподаватель	Естествознание Физика Инженерная графика Техническая механика Электротехника и электронная техника	Высшее образование, инженер-технолог	нет	нет	май, 2023 - повышение квалификации по программе: "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 36 ч. сентябрь, 2023 - повышение квалификации по программе: "Построение траектории и формирование профессиональной мотивации студентов с ОВЗ и инвалидов", 36 ч. июнь, 2024 - повышение квалификации по программе: "Обработка персональных данных в образовательной организации", 36 ч.	2014 – профессиональная переподготовка по программе «Педагогическое образование» по направлению «Психолого-педагогическая подготовка», с правом ведения профессиональной деятельности в сфере общего и среднего профессионального образования, 504 ч. 2018 – профессиональная переподготовка по программе «Преподаватель физики в СПО», 250 ч."	19 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Березова Алена Анатольевна	преподаватель	Математика	Высшее образование, бакалавр	нет	нет	май, 2023 - повышение квалификации по программе: "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 36 ч. июнь, 2024 - повышение квалификации по программе: "Обработка персональных данных в образовательной организации", 36 часов Ноябрь-декабрь, 2025 - повышение квалификации по программе "Основы преподавания экологического просвещения в соответствии с	-	31 год	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО педагогического работника	Должность	Преподаваемые дисциплины	Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация	Ученая степень (при наличии)	Ученое звание (при наличии)	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере	Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель
						обновленными ФГОС", 36 часов			
Емельянова Наталья Владимировна	преподаватель	Русский язык Литература Родная литература	Высшее образование, учитель русского языка и литературы	нет	нет	июнь, 2024 – повышение квалификации по программе «Особенности обработки персональных данных в профессиональной образовательной организации», 40 ч октябрь, 2024 – повышение квалификации по теме: «Проектирование и реализация комплекса мероприятий для старших школьников «Шаг в профессию», 76 ч	2018 год – профессиональная переподготовка по программе: «Государственное и муниципальное управление», 520 ч 2018 год – профессиональная переподготовка по программе: «Методист образовательной организации», 300 ч 2018 год – профессиональная переподготовка по программе: «Организация и предоставление туристических услуг», 74 ч	12 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Ергизова Елена Александровна	преподаватель	Иностранный язык Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности	Высшее образование, менеджер	нет	нет	декабрь, 2025 – КПК по программе «Техника индуктивных умозаключений (Guided Discovery) на уроках английского языка», 36 ч.	2017 год – профессиональная переподготовка по программе: «Педагогическое образование: изобразительное и декоративно-прикладное искусство в учреждениях дополнительного образования», 520 ч. 2021 год – профессиональная переподготовка по программе: «Обучение английскому языку в образовательных организациях» по направлению «Образование и педагогика.	12 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Жицкая Марина Александровна	преподаватель	Биология Экологические основы природопользования Процессы и аппараты пищевых производств	Высшее образование, инженер-технолог	нет	нет	октябрь, 2025-повышение квалификации по программе: «Основы преподавания экологического просвещения в соответствии с	2014 – профессиональная переподготовка по программе «Педагогическое образование» по направлению «Психолого-педагогическая подготовка», с правом	33 года	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО педагогического работника	Должность	Преподаваемые дисциплины	Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация	Ученая степень (при наличии)	Ученое звание (при наличии)	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере	Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель
		Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Экология МДК.05.01 Управление структурным подразделением				обновленными ФГОС» 36 часов	ведения профессиональной деятельности в сфере общего и среднего профессионального образования, 504 ч. 2018 – профессиональная переподготовка по программе: «Учитель биологии: преподавание биологии в образовательной организации», 300 ч.		
Иванова Светлана Николаевна	Мастер производственного обучения	Учебная и производственная практики	Среднее профессиональное, Техник-плановик; Кондитер, 4 разряд; Пекарь, 4 разряд	нет	нет	март 2023 - повышение квалификации по программе: "Современные подходы к внедрению и развитию инклюзивной среды в образовательных организациях", 72 ч. май 2023 - повышение квалификации по программе: "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 36 ч. декабрь 2023 - повышение квалификации по программе: "Организация содействия трудоустройству выпускников-инвалидов ПОУ" - 72 ч. октябрь, 2024 - КПК по программе "Актуальные вопросы истории России в современных реалиях", 16 часов июнь, 2024 - повышение квалификации по программе: "Обработка персональных данных в образовательной организации", 36 часов ноябрь - повышение квалификации по программе: "Современные основы	2020 - профессиональная переподготовка по программе дополнительного профессионального образования: «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 300 ч.	10 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО педагогического работника	Должность	Преподаваемые дисциплины	Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация	Ученая степень (при наличии)	Ученое звание (при наличии)	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере	Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель
						<p>деятельности работников образования по организации системы оценки поведения обучающихся", 72 часа  декабрь, 2025 - повышение квалификации по программе "Основы преподавания финансовой грамотности в соответствии с обновлёнными ФГОС", 36 часов</p>			
Крайнов Александр Венидиктович	преподаватель-организатор ОБЗР	Основы безопасности и защиты Родины Безопасность жизнедеятельности	Высшее образование, инженер по строительству и эксплуатации зданий и сооружений	нет	нет	<p>май, 2023 - повышение квалификации по программе: "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 36 ч.  март, 2024 - повышение квалификации по программе: «Безопасность и антитеррористическая защищенность образовательных организаций», 72 ч.  июнь, 2024 - повышение квалификации по программе: ""Обработка персональных данных в образовательной организации""", 36 ч.  июнь, 2024 - повышение квалификации по программе: «Психологические аспекты воспитательной деятельности», 72 ч.  август, 2024 - повышение квалификации по программе: «Особенности преподавания учебного предмета «Основы безопасности и защиты Родины» в условиях</p>	2020 – профессиональная переподготовка по программе: «Основы безопасности жизнедеятельности: теория и методика преподавания в образовательной организации», 300 ч.	34 года	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО педагогического работника	Должность	Преподаваемые дисциплины	Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация	Ученая степень (при наличии)	Ученое звание (при наличии)	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере	Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель
						внесения изменений в ФОП ООО и ФОП СОО», 24 ч.			
Кайзер Марина Александровна	преподаватель	Новые технологии и оборудование кондитерского производства Техническое оснащение хлебопекарного производства Приготовление и оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента МДК.01.03 Технология кондитерских изделий МДК.01.02 Технология приготовления хлебных изделий МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий (курсовая работа) МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий	Высшее образование, техник-технолог	нет	нет	март-май 2024 - повышение квалификации по программе: «Организация образовательного процесса в современных условиях», 100ч. июнь 2024 - повышение квалификации по программе: «Обработка персональных данных в образовательной организации», 36 ч.	2014 – профессиональная переподготовка по программе: «Педагогическое образование» по направлению «Психолого-педагогическая подготовка», с правом ведения профессиональной деятельности в сфере общего и среднего профессионального образования, 504 ч. 2022 - профессиональная переподготовка по программе: "Информатика и ИКТ: теория и методика преподавания в ОО", 300 ч.	26 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Крестобинцева Оксана Николаевна	преподаватель	История Основы философии Обществознание Право	Высшее образование, учитель истории	нет	нет	май 2023 - повышение квалификации по программе: "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 36 ч. май 2024 - повышение квалификации по программе: "Патриотическое воспитание учащихся: современные технологии и формы", 36 ч. июнь 2024 - повышение квалификации по программе: "Обработка персональных данных в образовательной организации", 36 ч. май-июнь, 2025 - повышение	-	35 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО педагогического работника	Должность	Преподаваемые дисциплины	Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация	Ученая степень (при наличии)	Ученое звание (при наличии)	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере	Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель
						квалификации по программе: "Противодействие правонарушениям, совершаемым с использованием информационно-коммуникативных технологий", 72 часа			
Малофеева Оксана Юрьевна	Руководитель физического воспитания	Физическая культура	Высшее образование, педагог по физической культуре, методист лечебной физкультуры	нет	нет	март 2023 - повышение квалификации по программе: "Специфика урока физической культуры для обучающихся с ОВЗ в условиях инклюзии", 72 ч. июнь 2024 - повышение квалификации по программе: «Обработка персональных данных в образовательной организации», 36 ч. июнь 2024 - повышение квалификации по программе: «Психологические аспекты воспитательной деятельности», 72ч	-	20 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Меньшикова Анна Сергеевна	преподаватель	Производственная санитария МДК.01.02 Технология приготовления пищевых полуфабрикатов МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 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	Высшее образование, инженер	нет	нет	май 2023 - повышение квалификации по программе: "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 36 ч. ноябрь 2023 - повышение квалификации по программе: «Технология внедрения лучших практик», 16ч. март 2024 - повышение квалификации по программе: «Информационные технологии в практике инклюзивного образования», 72ч.	2020 - профессиональная переподготовка по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 300 ч.	19 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО педагогического работника	Должность	Преподаваемые дисциплины	Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация	Ученая степень (при наличии)	Ученое звание (при наличии)	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере	Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель
		<p>МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>МДК.06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента</p>				<p>май 2024 - повышение квалификации по программе: "Патриотическое воспитание учащихся: современные технологии и формы", 36 ч.</p> <p>июнь 2024 - повышение квалификации по программе: "Обработка персональных данных в образовательной организации", 36 ч.</p>			
Пастухов Константин Вячеславович	преподаватель	<p>МДК.05.01 Организация приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Калькуляция в хлебопекарном и кондитерском производстве</p> <p>Компьютерное сопровождение дипломного проектирования</p> <p>МДК.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</p> <p>МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий</p> <p>МДК.02.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>МДК.01.01 Организация рабочего места пекаря</p> <p>МДК.01.03 Технология приготовления булочных и сдобных изделий</p> <p>МДК.01.03 Технология приготовления булочных и сдобных изделий</p>	Среднее профессиональное образование, техник-технолог	нет	нет	-	-	1 год	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО педагогического работника	Должность	Преподаваемые дисциплины	Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация	Ученая степень (при наличии)	Ученое звание (при наличии)	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере	Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель
Смирнова Наталья Александровна	Преподаватель	МДК.01.03 Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда МДК.03.02 Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров Безопасность пищевых продуктов Товароведение пищевых продуктов Основы товароведения продовольственных товаров Основы калькуляции и учета Экономические и правовые основы профессиональной деятельности Планирование карьеры	Высшее образование, Товаровед-эксперт	нет	нет	октябрь 2023 - дополнительная профессиональная программа повышения квалификации педагогических работников по освоению компетенций, необходимых для работы с обучающимися с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья», 72ч март-май 2024 - повышение квалификации по программе: «Организация образовательного процесса в современных условиях», 100 ч. июнь 2024 - повышение квалификации по программе: "Обработка персональных данных в образовательной организации", 36 ч.	2020 - профессиональная переподготовка по программе «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС нового поколения», 300 ч.	26 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Шиверская Ольга Юрьевна	Преподаватель	Новые технологии и оборудование хлебопекарного производства МДК.03.01 Технология производства сахаристых кондитерских изделий ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Кондитер" ПП.03 Производственная практика Автоматизация технологических процессов МДК.01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий	Высшее образование, Инженер	нет	нет	май 2023 - повышение квалификации по программе: "Основы обеспечения информационной безопасности детей", 36 ч. июнь, 2024 - повышение квалификации по программе: "Обработка персональных данных в образовательной организации", 36 часов	2014 – профессиональная переподготовка по программе: «Педагогика и психология в профессиональном образовании», 512 ч.	15 лет	19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО педагогического работника	Должность	Преподаваемые дисциплины	Уровень (уровни) профессионального образования, квалификация	Ученая степень (при наличии)	Ученое звание (при наличии)	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке (при наличии)	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере	Наименование образовательной программы, в реализации которых участвует преподаватель
		МДК.02.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК.01.01 Организация рабочего места пекаря МДК.01.03 Технология приготовления сдобных и булочных изделий МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Калькуляция в хлебопекарном и кондитерском производстве							