

**Персональный состав педагогических работников  
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

ФИО	Занимаемая должность (должность)	Уровень образования	Квалификация	Наименование направления подготовки и (или) специальности	Ученая степень, ученое звание	Повышение квалификации и (или) профессиональная переподготовка	Общий стаж работы	Стаж работы по специальности	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)
АКТУГАНОВА Ольга Николаевна	Преподаватель математики	Высшее, Чувашский государственный педагогический институт им. Яковлева, 1998 г.	Учитель математики и информатики	Математика и информатика		2017 г. - ГБОУ ДПО РМЭ «НМЦ ПО», «Эффективное использование ИКТ в работе педагога», (72 ч.) 2018 г. - ФГБОУ ВО "ПГТУ", «Методика обучения с использованием онлайн-курсов», (36 ч.) 2020 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Внедрение системы дистанционного обучения Moodle образовательный процесс профессиональной образовательной организации», (16 ч.) 2021 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Инструменты и сервисы дистанционных образовательных технологий в деятельности педагога», (54 ч.) 2021 г. - ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», «Методика преподавания общеобразовательной дисциплины	24	24	Математика, Информатика, Информационные технологии в профессиональной деятельности.

ВЕНЕДИКТОВА Татьяна Аркадьевна	Директор, преподава тель	Высшее Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1974г.	Учитель русского языка и литератур ы	Русский язык и литература	Кандид ат педагог ически х наук	<p>«Математика» с учетом профессиональной направленности основных образовательных программ среднего профессионального образования», (40 ч.) 2022 г. - ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора)», (58 ч.)</p> <p>2018 г. -ФГБОУ ВО "ПГТУ", «Организация работы с молодежью при решении вопроса их трудоустройства. Организация профессиональной ориентации граждан на основе проф.стандартов по востребованным на рынке труда профессиям (специальностям)», (16 ч.) 2022 г. – ГБОУ ДПО РМЭ «РМЦ РК», «Современный руководитель: эффективное управление деятельностью и развитием профессиональной образовательной организацией», (28 ч.) Переподготовка в ФГАОУ ДПО «Государственный институт новых форм обучения», квалификация «Руководитель проектов</p>	49	44	Учись учиться (ДОУ)
--------------------------------------	--------------------------------	---	--	------------------------------	---	--	----	----	------------------------

развития профессиональной образовательной организации», 2017 г.

КУЗНЕЦОВА Наталья Александровна	Преподаватель химии, биологии	Высшее, Марийский государственный университет, 1999 г.	Биолог. Преподаватель биологии и химии. Учитель географии	Биология	2017 г. - ГБОУ ДПО РМЭ «НМЦ ПО», «Организация работы цикловых методических комиссий в ПОО», (72 ч.) 2018 г. - ФГБОУ ВО "ПГТУ", «Методика обучения с использованием онлайн-курсов», (36 ч.) 2019 г - АНО ДПО «Инфосфера», «Технология проблемного диалога как средство реализации ФГОС» (16 ч.) 2020 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Технология проектно-исследовательской деятельности студентов в условиях реализации ФГОС», (32 ч.)	22	22	Микробиология, Химия.
ЛАВРЕНТЬЕВА Алевтина Юрьевна	Преподаватель специальных дисциплин, мастер п/о	Высшее, Санкт-Петербургский государственный университет, 2006 г.	Экономист - менеджер  Техник-технолог	Экономика и управление на предприятии (по отраслям)	2017 г. - ГБОУ ДПО РМЭ «РМЦ РК», «Социальное партнерство и адаптация выпускников на рынке труда», (54 ч.) 2018 г. - ГАПОУ Чувашской Республики "ЧТТП и К», «Практика и	40	38	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, Технология приготовления теста для мучных

Рязанский техникум  
советской торговли,  
1983 г.

Технология  
приготовления  
пищи

методика подготовки  
кадров по профессии  
"Повар-кондитер" с  
применением стандарта  
WS по компетенции  
"Кондитерское дело", (76  
ч.)

2018 г. - ГБОУ ДПО РМЭ  
"РМЦ РК",  
«Демонстрационный  
экзамен - новый  
инструмент оценки  
качества подготовки  
кадров», (16 ч.)

2018 г. - ГБПОУ РМЭ  
«ТТК» МЦПК,  
«Современные  
технологии  
приготовления блюд и  
изделий на новом  
оборудовании по  
профессиям Повар,  
Кондитер» (в рамках  
проекта сетевого  
взаимодействия), (40 ч.)

2021 г. –стажировка в  
ООО «Хлебозавод №1»,  
72 ч.

2021 г. - ГБОУ ДПО РМЭ  
"РМЦ РК", «Формы и  
методы психолого-  
педагогического  
сопровождения  
профессионального  
самоопределения  
молодежи», (22 ч.)

Профессиональная  
переподготовка в ГБОУ  
ДПО Республики Марий  
Эл «Региональный  
методический центр  
развития квалификации»,  
по программе «Педагог  
профессионального  
обучения,

кондитерских  
изделий.  
Технология  
деления теста,  
формирования  
тестовых  
заготовок,  
Технология  
разделки мучных  
кондитерских  
изделий,  
Технология  
выпекания хлеба,  
хлебобулочных,  
бараночных  
изделий и сушки  
сухарных изделий,  
технология  
приготовления  
выпеченных  
полуфабрикатов и  
отделки мучных  
кондитерских  
изделий,  
Технология  
упаковки и укладки  
готовой продукции.  
ОП.12 Основы  
исследовательской  
деятельности  
МДК.01.01  
Технология  
хранения и  
подготовки сырья;  
МДК.02.01  
Технология  
производства  
хлеба и  
хлебобулочных  
изделий;  
МДК.03.01  
Технология  
производства  
сахаристых  
кондитерских  
изделий;

					профессионального образования, дополнительного профессионального образования», 2020 г. (268 ч.)			МДК.03.02 Технология производства мучных кондитерских изделий; МДК.04.01 Технология производства макаронных изделий; МДК.05.01 Управление структурным подразделением организации; МДК.06.01 Выполнение работ по профессии Пекарь; УП.04.01 Учебная практика; ПП.04.01 Производственная практика; УП.05.01 Учебная практика; ПП.05.01 Производственная практика
НАЖВИДДИНОВ А Олеся Витальевна	Преподаватель иностранного языка	Высшее, ГОУ ВПО Марийский государственный университет, 2008 г.	Учитель немецкого и английского языков	Иностранный язык	2017 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Преподавание иностранного языка в соответствии с ФГОС СПО», (72 ч.) 2018 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Разработка основных профессиональных образовательных программ по ФГОС ТОП-50 в области Искусство, дизайн и сфера услуг», (36ч.)	14	14	Иностранный язык
		ФГБОУ ВО «Поволжский государственный технологический университет», 2019 г.	Магистр	Лингвистика				

2018 г. - ГБОУ ДПО РМЭ  
"РМЦ РК",  
«Демонстрационный  
экзамен - новый  
инструмент оценки  
качества подготовки  
кадров», (16ч.)  
2020 г. - ГБОУ ДПО РМЭ  
"РМЦ РК", «Технология  
проектно-  
исследовательской  
деятельности студентов в  
условиях реализации  
ФГОС», (32 ч.)  
2021 г. – ФГАОУ ДПО  
«Академия реализации  
государственной  
политики и  
профессионального  
развития работников  
образования  
Министерства  
просвещения Российской  
Федерации», «Методика  
преподавания  
общеобразовательной  
дисциплины  
«Иностранный язык» с  
учетом  
профессиональной  
направленности основных  
образовательных  
программ среднего  
профессионального  
образования», (40 ч.)

Профессиональная  
переподготовка в ГБОУ  
ДПО Республики Марий  
Эл «Региональный  
методический центр  
развития квалификации»,  
по программе  
«Методическая  
деятельность в  
профессиональной

					образовательной организации», 2022 г. (270 ч.)			
					2022 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Внедрение методики преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования», (64 ч.)			
РЫБАКОВА Елена Николаевна	Преподаватель истории	Высшее, Марийский государственный педагогический институт им. Н.К. Крупской, 1994 г.	Учитель истории и социально-политических дисциплин	История и социально-политические дисциплины	2019 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Технология проектно исследовательской деятельности студентов в условиях реализации ФГОС СПО», (36 ч.) 2020 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Современные подходы к организации воспитательной работы в системе профессионального образования», (68 ч.) 2022 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Внедрение методики преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ СПО, реализуемых на базе основного общего образования», (64 ч.) 2022 г. - ФГАОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального	24	23	Обществознание

					развития работников образования Министерства просвещения Российской Федерации», «Разговоры о важном»: система работы классного руководителя (куратора)», (58 ч.)			
ТОЛЕШЕВА Ольга Васильевна	Преподаватель физическое воспитание	Высшее, Марийский государственный университет, 2011 г.	Педагог по физической культуре	Физическая культура	2018 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Пять ступеней к мастерству», (100 ч.) 2019 г. - ГБПОУ РМЭ "Училище олимпийского резерва", «Проф.деятельность тренера-преподавателя в условиях реализации требований Федерального стандарта спортивной подготовки», (36ч.) 2022 г.- ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Конфликтологическая компетентность как составляющая профессиональной культуры педагога», (34 ч.)	16	14	Физическая культура
ШАРНИНА Наталия Николаевна	Мастер производственного обучения, преподаватель	Высшее, Московская открытая социальная академия, 2010 г.  Среднее профессиональное, ГОУ «Профессиональный лицей № 16», 2003 г.	Юрист  Технолог	Юриспруденция  Технология продуктов общественного питания	2018 г. - ГБОУ ДПО РМЭ "РМЦ РК", «Психолого-педагогические основы производственного обучения и профессиональной подготовки», (72 ч.) 2018 г. - ГАПОУ Чувашской Республики "ЧТТП и К", «Практика и методика подготовки кадров по профессии "Повар-кондитер" с применением стандарта WS по	19	18	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции, национальные мучные блюда и мучные кулинарные изделия УП.01.01 Учебная практика; ПП.01.01 Производственная практика;



компетенции "Кондитерское дело", (76 ч.)  
2018 г. - ГБПОУ РМЭ «ТТК» МЦПК, «Современные технологии приготовления блюд и изделий на новом оборудовании по профессиям Повар, Кондитер» (в рамках проекта сетевого взаимодействия), (40 ч.)  
2021 г. – стажировка в ООО «Хлебозавод № 1», 72 ч.

Профессиональная переподготовка в ГБОУ РМЭ «Научно-методический центр профессионального образования», по программе «Педагог профессионального обучения», 2016 г.

УП.02.01 Учебная практика;  
ПП.02.01 Производственная практика;  
УП.03.01 Учебная практика;  
ПП.03.01 Производственная практика;  
УП.06.01 Учебная практика