

Состав педагогических работников

обеспечивающих реализацию программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

19.01.04 Пекарь

№п/п	Ф.И.О. преподавателя реализующего программу	Перечень читаемых дисциплин	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании за период реализации ООП, стажировки, объем часов, наименование организации, выдавшей документ, реквизиты документов	Время работы (месяц, год) в организациях, соответствующих области профессиональной деятельности, должность
1.	Богатырева Татьяна Глебовна	Технологии производства дрожжей	Высшее профессиональное образование, специалитет, агрохимия и почвоведение, почвовед-агрохимик	«Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий. ФГОС, 252 час, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», диплом о профессиональной переподготовке №770400031968 рег№04/19от 22.05.2018г. Стажировка в ООО «Реал Групп», « Технологии хлеба и кондитерских изделий»,36часов. Справка 27.12.2018г	Младший научный сотрудник, старший науч. сотрудник. ВНИИ хлебопекарной промышленности, (С 15.10.1973г. по 21.12.1976г.)

2.	Зинькович Екатерина Степановна	Безопасность жизнедеятельности	Высшее профессиональное образование, специалитет, машины и аппараты пищевых производств, инженер-механик	«Организация и управление электронной информационно-образовательной средой в рамках реализации ФГОС ВО», 36 часов, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», удостоверение о повышении квалификации ПК № 0045619 от 26.06.2017 г. «Безопасность жизнедеятельности», 502 часа, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», диплом о профессиональной переподготовке № 770400031967, рег. № 03/18 от 18.05.2018 г. Стажировка в ООО «Реал Групп», « Охрана труда и основы безопасности на предприятиях общественного питания», 36 часов. Справка 27.12.2018г	Инженер по технике безопасности, Хлебозавод №3, 9 лет 7 мес. (с 06.08.1968г.) Инженер по технике безопасности, начальник отдела труда и техники безопасности Кондитерская фабрика «Большевик», 30 лет 5 мес. (с 15.03.1978г.) Менеджер по охране труда Производственная дирекция (с 02.02.2004г.) 5 лет 5 мес.
3.	Коровин Юрий	Экономические и правовые основы производственной	Высшее	«Менеджмент», 502 часов, ФГБОУ ВПО	Директор, НПП «Конверс»

	Иванович	деятельности	профессиональное образование, специалитет, юриспруденция, юрист	Оренбургский ГАУ, 2012 г., диплом о профессиональной переподготовке ПП-1 № 898724 от 01.12.2012 г. «Менеджмент и экономика», 108 часов, ФГБОУ ВО «Рязанский государственный агротехнологический университет им. П.А. Костычева», удостоверение о повышении квалификации № 622400541612 от 09.06.2018 г. «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС, 252 час, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», диплом о профессиональной переподготовке №770400031939 рег №09/19 от 05.02.2019г. Стажировка в ООО «Реал Групп», «Юридическое сопровождение договоров поставки и оказание услуг на предприятиях общественного питания и	(с 25.01.1993 по 23.07.98г), 5л. Юрист, Ассоциация аграрных учебных заведений непрерывного профессионального образования, 6 лет (с 01.09.2001г. по 30.08.2007г.)
--	----------	--------------	---	---	--

				гостиничных комплексов », 36 час, справка от 25.02.2019г.	
4.	Куликова Наталия Евгеньевна	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	Высшее профессиональное образование, специалитет, технология микробиологических производств, инженер-технолог микробиологических производств	Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС, 252 час, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», диплом о профессиональной переподготовке №770400031941 рег№11/19,от 05.02.2019г. Стажировка в ООО «Реал Групп», «Инновационные технологии по обеспечению микробиологических, санитарных и гигиенических норм в пищевом производстве », 36 час, справка от 27.12.2018г.	Лаборант по НИР кафедры микробиологических производств, лаборант по НИР кафедры биотехнологии, микробиологического синтеза, кафедры аналитической химии, Московский технологический институт пищевой промышленности 4 г. 4 м. (с 04.02.1985) Научный сотрудник ПНИЛ биотехнологии пищевых продуктов Московская государственная академия пищевых производств 5 лет 5мес. (с 02.02.1994г.)
5.	Лабутина Наталья Васильевна	Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	Высшее профессиональное образование Инженер-технолог Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств	«Организация и управление электронной информационно-образовательной средой в рамках реализации ФГОС», 36 часов, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»,	Сменный технолог, бактериолог, Мытищинский хлебокомбинат, 2 года.7 м.

				удостоверение о повышении квалификации ПК № 0045614 от 26.06.2017 г. Стажировка в ООО «Реал Групп», «Технологические инновации в выпекании хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий. Новые технологии упаковки и укладки готовой продукции», 36 часов, Справка 27.12.2018г.	
6.	Молчанова Елена Николаевна	Физиология питания	Высшее профессиональное образование, специалитет, технология и организация общественного питания, инженер-технолог	«Организация и управление электронной информационно-образовательной средой в рамках реализации ФГОС ВО», 36 часов, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», удостоверение о повышении квалификации ПК № 0045558 от 26.06.2017 г. «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС», 252 час, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых	Пекарь 3 разряда, Столовая №8, 3 года. 7 мес. (с 03.06.1980г.), Старший лаборант научно-исследовательский отдел Белгородский кооперативный институт 3 года. 11 мес. (с 06.02.1984г.) Старший лаборант, ассистент кафедры продтоваров 1 год 10 мес. (с 19.01.1988г.)

				производств», диплом о профессиональной переподготовке №770400031946 рег.№16/19 от 05.02.2019г. Стажировка в ООО «Реал Групп», « Инновации в технологиях приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технологии приготовления сложной горячей кулинарной продукции », 36 часов, справка 25.02.2019	
7.	Попов Алексей Сергеевич	Физическая культура	Высшее профессиональное образование, технология продукции и организация общественного питания, бакалавр,	«Образование и педагогика», учитель физической культуры 520 час, МАНХиГС, диплом о профессиональной переподготовке, рег № 18-12121от 24.12. 2018г. «Физическая культура и спорт: инклюзивное образование», 72 часа, АНО ВО «Институт непрерывного образования», удостоверение о повышении квалификации № 772406504897 от 03.11. 2017 г.	
8.	Рубан Наталья Викторовна	Технология приготовления теста	Высшее профессиональное	«Организация и управление электронной	Ученик кондитера, кондитер 3 разряда,

		для мучных кондитерских изделий Технологии разделки мучных кондитерских изделий Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий Технология оформления и декорирования кондитерских изделий	образование, специалитет, технология и организация общественного питания, инженер-технолог	информационно-образовательной средой в рамках реализации ФГОС ВО», 36 часов, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», удостоверение о повышении квалификации ПК № 0045493 от 26.06.2017 г. «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС», 252час, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», диплом о профессиональной переподготовке 770400031953 рег.№23/19 от 05.02.2019г Стажировка в ООО «Реал Групп», «Инновационные технологии приготовления теста для мучных кондитерских изделий. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий», 36 часов, справка	инженер-технолог, Объединение «Калуга общепит», 5 лет 4 мес. (с 31.08.1989г.) Повар 4 разряда, Средняя школа №24, 4 года (с 8.12.1993г.) Технолог ООО «Свиеста-хлеб» 7 лет 8 мес. (с 05.01.1998). Кондитер-мастер, инженер-технолог кондитерского производства, ООО «Сибир» 3 года 5 мес. (с 30.09.2003) Инженер-технолог, ООО «Квит» 1 год 11 мес. (с 21.05.2007г.) Инженер – технолог, ООО «Фуд Мастер» 3 мес. (с 08.05.2009) Главный технолог, Комбинат питания МГАПП, 2 года (с 01.09.2009г.)
--	--	---	---	--	--

				от 27.12.2018г.	
9.	Тарасов Александр Владимирович	Физическая культура	Высшее профессиональное образование, специалитет, физическая культура и спорт, преподаватель-тренер по академической гребле	«Физическая культура и спорт: инклюзивное образование», 72 часа, АНО ВО «Институт непрерывного образования», удостоверение о повышении квалификации № 772406504899 от 03.11.2017 г. «Организация и управление электронной информационно-образовательной средой в рамках реализации ФГОС ВО», 36 часов, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», удостоверение о повышении квалификации ПК № 0045582 от 26.06.2017 г «Педагог среднего профессионального образования. Теория и практика реализации ФГОС», 252час, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», диплом о	

				профессиональной переподготовке №770400031958 рег.№28/19 от 05.02.2019г.	
10.	Цыганова Татьяна Борисовна	Технологии деления теста, формования тестовых заготовок Технология упаковки и укладки готовой продукции	Высшее профессиональное образование (специалитет), Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, инженер-технолог	«Организация и управление электронной информационно-образовательной средой в рамках реализации ФГОС ВО», 36 часов, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», удостоверение о повышении квалификации ПК № 0045973, рег.№ 96/19 от 15.03.2019г. Стажировка в ООО «Реал Групп», «Инновационные технологии в производстве и применении дрожжей. Технологии деления теста, формования тестовых заготовок», 36 часов. Справка от 27.12.2018г.	Укладчица в булочном цехе, Хлебозавод №18, 9 мес. (с 01.10.1962г.) Бисквитчица, Государственная бисквитная фабрика «Большевик», 2 мес. (с 27.11.1963г.) Младший научный сотрудник спец. лаборатории хлебопечения МТИПП, 2 года 10 мес. (с 25.04.1971г.)
11.	Юдина Тамара Алексеевна	Техническое оснащение и организация рабочего места Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий	Высшее профессиональное образование (специалитет), Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, инженер-	«Современные техника и технологии хлебопекарного производства», 24 часа, Международная промышленная академия, сертификат «Организация и управление электронной информационно-	Инженер-технолог, Центр научной организации труда и управления производством пищевой промышленности, 2года 6 мес. (с 30.09.1968г.) Научный сотрудник

			технолог	образовательной средой в рамках реализации ФГОС ВО», 36 часов, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», удостоверение о повышении квалификации ПК № 0045495 от 26.06.2017 г. Стажировка в ООО «Реал Групп», «Инновации в техническом оснащении хлебопекарного производства. Технологии приготовления теста для хлебобулочных изделий », 36 часов, справка от 27.12.2018г.	лаборатории хлебопечения, лаборатории в области технологии хлебопекарного производства, Московский технологический институт пищевой промышленности, 21 год 3 мес.
--	--	--	----------	---	--