

Персональный состав педагогических работников
по реализуемой программе профессионального обучения 12901 «Кондитер», обучение 2 месяца.

№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	Занимаемая должность, преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень образования, квалификация, наименование направления подготовки (специальности)	Ученая степень, ученое звание/нагрудный знак	Повышение квалификации, профессиональная переподготовка	Общий стаж работы по специальности	Квалификационная категория
1.	Рукосуева Елена Васильевна	Преподаватель по учебным дисциплинам: Модуль 1 «Адаптация на рынке труда»; «Правовое обеспечение профессиональной деятельности»; «Учебная практика»	Высшее Иркутский институт инженеров железнодорожного транспорта, инженер путей сообщения, организация перевозок и управление на железнодорожном транспорте.	нет	2013 г. Переподготовка по программе профессиональной переподготовки «Профессиональное обучение» в ОГАОУ ДПО Иркутский институт повышения квалификации работников образования», (774 ч. диплом); 2017 г. ГАУ ДПО ИО «Региональный центр мониторинга и развития профессионального образования» «Управление проектами в условиях модернизации профессионального образования» (214 ч. удостоверение); 2018 г. ФГБОУ ВО «Пензенский государственный технологический университет» «Менеджмент и экономика в профессиональном образовании» (16 ч. удостоверение); 2018 г. ГАУ ДПО ИО «Региональный институт кадровой политики и непрерывного профессионального образования» «Экспертиза и разработка устава и локальных актов образовательной организации» (24 ч.	26/20/0	Первая категория

					удостоверение).		
2.	Лёвкина Ольга Владимировна	<p>Преподаватель по учебным дисциплинам: Модуль 2. «Организация процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;</p> <p>«Учебная практика» Модуль 3. «Выполнение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»;</p> <p>Раздел 3.1. «Выполнение простых работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;</p> <p>Раздел 3.2 «Выполнение простых работ по приготовлению и изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации хлебобулоч-</p>	<p>Высшее, Международный Казахско-турецкий университет, учитель технологии обслуживающего труда и бизнеса</p>	Нет	<p>2016 г. ГАУ ДПО ИО «Региональный центр мониторинга и развития профессионального образования» «Реализация образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий» (108 ч. удостоверение); Стажировка 2016 г. ИП Белкин 5 разряд кондитера, И.П. Погосян 6 разряд повара, Стажировка ГАПОУ ИО «Ангарский техникум общественного питания и торговли» 2016 г.; «Подготовка экспертов регионального чемпионата «Молодые профессионалы» по компетенции Поварское дело» Эксперт в Региональных чемпионатах «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции Поварское дело. До 31.01.2023 г.; 2017 г. ГАУ ДПО «Региональный центр мониторинга и развития профессионального образования» «Управление проектами в условиях модернизации профессионального образования» (214 ч. удостоверение); 2017 г. Разработка и реализация адаптивных программ среднего профессионального образования» (удостоверение 36 часов); 2018 г. ГАУ ДПО ИО «Региональный институт кадровой политики и непрерывного профессионального образования» «Подготовка экспертов по стандартам Worldskills Russia по компетенции</p>	29/25/0	Высшая категория

		<p>ных изделий и хлеба разнообразного ассортимента»; Раздел 3.3. «Выполнение простых работ по приготовлению, изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»; Раздел 3.4. «Выполнение простых работ по приготовлению, изготовлению, творческому оформлению, подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента»; Раздел 4 Производственное обучение</p>			<p>«Поварское дело» (56 ч. удостоверение).</p>		
--	--	---	--	--	--	--	--