

## 19.02.10 Технология продукции общественного питания очная форма обучения

| ФИО                           | Занимаемая должность (должности)                   | Уровень образования   | Квалификация   | Наименование направления подготовки и (или) специальности                 | Ученая степень (при наличии) | Ученое звание (при наличии) | Повышение квалификации и (или) профессиональная переподготовка (при наличии)   | Общий стаж работы | Стаж работы по специальности | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)   |
|-------------------------------|--|---|--|---|------------------------------|-----------------------------|--|-------------------|------------------------------|--|
| Основное место работы         |  |   |  |   |                              |                             |  |                   |                              |  |
| Еременко Виктор Иванович      | Профессор  | Высшее образование (Специалитет)<br>Докторантура (-)                  | зооинженер   | Зоотехния   | д.б.н.                       | Профессор                   | Организация, технологические процессы и оборудование предприятий общественного питания (17.07.2012, 780ч.)*<br>Работа в электронной информационно-образовательной среде университета (29.10.2019, 72ч.)<br>Оказание первой помощи (23.09.2022, 24ч.)<br>Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования (03.12.2019, 72ч.)<br>Инновации в общественном питании (26.03.2021, 72ч.)<br>Использование электронных ресурсов в образовательном процессе вуза (10.12.2021, 72ч.)<br>Развитие системы инклюзивного образования в вузе (16.03.2022, 72ч.)   | 37                | 37                           | Контроль качества продукции и услуг<br>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания<br>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции   |
| Железнякова Анна Владимировна | Ассистент  | Высшее образование (Бакалавриат)<br>Высшее образование (Магистратура) | Бакалавр<br>Магистр  | Технология продукции и организация общественного питания<br>Товароведение |                              |                             | Работа в электронной информационно-образовательной среде университета (29.10.2019, 72ч.)<br>Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования (03.12.2019, 72ч.)<br>Педагогическая деятельность в профессиональной образовательной организации (14.09.2020, 881ч.)*<br>Оказание первой помощи (23.09.2022, 24ч.)<br>Системы автоматизации проектирования изделий в машиностроении (Компас-3D, AutoCad) (25.12.2020, 72ч.)<br>Инновации в общественном питании (26.03.2021, 72ч.)<br>Современные тенденции развития товароведения, управления качеством и безопасностью товаров (14.04.2021, 72ч.)<br>Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин (24.05.2021, 144ч.)<br>Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях (29.07.2021, 72ч.)<br>Использование электронных ресурсов в образовательном процессе вуза (10.12.2021, 72ч.)<br>Развитие системы инклюзивного образования в вузе (16.03.2022, 72ч.)<br>Обеспечение антитеррористической безопасности в образовательных организациях (15.06.2023, 24ч.) | 5                 | 4                            | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции<br>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов   |
| Маньшин Андрей Александрович  | Доцент   | Высшее образование (Специалитет)<br>Аспирантура (-)                   | зооинженер   | Зоотехния   | к.с/х.н                      |                             | Организация и технология производства продукции общественного питания (25.04.2016, 520ч.)*<br>Педагогика профессионального образования (31.07.2018, 342ч.)*<br>Работа в электронной информационно-образовательной среде университета (29.10.2019, 72ч.)<br>Оказание первой помощи (23.09.2022, 24ч.)<br>Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования (03.12.2019, 72ч.)<br>Интеллектуальная собственность в цифровой экономике: от заявки до внедрения (13.03.2020, 24ч.)<br>Разработка учебного курса с применением информационных технологий дистанционного обучения (25.12.2020, 72ч.)<br>Инновации в общественном питании (26.03.2021, 72ч.)<br>Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин (24.05.2021, 144ч.)<br>Использование электронных ресурсов в образовательном процессе вуза (10.12.2021, 72ч.)<br>Развитие системы инклюзивного образования в вузе (16.03.2022, 72ч.)<br>Обеспечение антитеррористической безопасности в образовательных организациях (23.06.2023, 24ч.)   | 12                | 11                           | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов   |
| Носова Валерия Вячеславовна   | Старший преподаватель                              | Высшее образование (Специалитет)                                      | учитель физической культуры и звание учителя средней школы | Физическая культура и спорт   |                              |                             | Оказание первой помощи (23.09.2022, 24ч.)<br>Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования (03.12.2019, 72ч.)<br>Использование электронных ресурсов в образовательном процессе вуза (23.11.2020, 72ч.)<br>Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин (24.05.2021, 144ч.)<br>Современные подходы к реализации наглядного метода обучения физической культуре (22.12.2021, 72ч.)<br>Развитие системы инклюзивного образования в вузе (16.03.2022, 72ч.)<br>Обеспечение антитеррористической безопасности в образовательных организациях (15.06.2023, 24ч.)   | 26                | 26                           | Физическая культура (ОУО)  |
| Рюмшина Снежана Федоровна     | Мастер производственного обучения<br>Преподаватель | Высшее образование (Бакалавриат)                                      | бакалавр   | Технология продукции и организация общественного питания                  |                              |                             | Педагогика профессионального образования (31.07.2018, 342ч.)*<br>Работа в электронной информационно-образовательной среде университета (29.10.2019, 72ч.)<br>Оказание первой помощи (10.10.2022, 24ч.)<br>Организационные и психолого-педагогические основы инклюзивного высшего образования (03.12.2019, 72ч.)<br>Инновации в общественном питании (26.03.2021, 72ч.)<br>Цифровые технологии в преподавании профильных дисциплин (24.05.2021, 144ч.)<br>Организация работы предприятия общественного питания в современных условиях (29.07.2021, 72ч.)<br>Использование электронных ресурсов в образовательном процессе вуза (10.12.2021, 72ч.)<br>Развитие системы инклюзивного образования в вузе (16.03.2022, 72ч.)<br>Обеспечение антитеррористической безопасности в образовательных организациях (15.06.2023, 24ч.)   | 6                 | 6                            | Защита выпускной квалификационной работы<br>Контроль качества продукции и услуг<br>Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания<br>Экзамен квалификационный<br>Защита выпускной квалификационной работы |

\* профессиональная переподготовка

## 19.02.10 Технология продукции общественного питания очная форма обучения

| ФИО                          | Занимаемая должность (должности) | Уровень образования  | Квалификация                           | Наименование направления подготовки и (или) специальности  | Ученая степень (при наличии) | Ученое звание (при наличии) | Повышение квалификации и (или) профессиональная переподготовка (при наличии)   | Общий стаж работы | Стаж работы по специальности | Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули) |
|------------------------------|----------------------------------|--|--|--|------------------------------|-----------------------------|--|-------------------|------------------------------|--|
| ГПХ                          |                                  |  |  |  |                              |                             |  |                   |                              |  |
| Колотиллина Ольга Валерьевна | Ассистент                        | Высшее образование (Специалитет)                                     | учитель английского и немецкого языков | Английский и немецкий языки  |                              |                             | Особенности подготовки к проведению ВПР в рамках мониторинга качества образования обучающихся по учебному предмету «Английский язык» в условиях реализации ФГОС ООО (22.09.2023, 36ч.)<br>Оказание первой помощи (02.10.2023, 24ч.)<br>Инновационные методы преподавания дисциплины "Английский язык" в условиях выполнения ФГОС (02.10.2023, 36ч.)<br>Использование электронной информационно-образовательной среды при реализации образовательных программ в вузе (16.10.2023, 72ч.) | 25                | 2                            | Иностранный язык английский                                |
| Михайлов Сергей Иванович     | Старший преподаватель            | Высшее образование (Бакалавриат)<br>Высшее образование (Специалитет) | бакалавр менеджер инженер              | Педагогическое образование Менеджмент организации Программное обеспечение вычислительной техники и автоматизированных систем |                              |                             | Развитие профессиональных компетенций педагогических кадров в условиях цифровизации профессионального образования (02.06.2022, 72ч.)<br>Педагогическое образование: преподаватель информатики и ИКТ в СПО (30.03.2017, 700ч.)*<br>Оказание первой помощи (02.10.2023, 24ч.)  | 19                | 13                           | Информационные технологии в профессиональной деятельности  |

\* профессиональная переподготовка