

**ВІДОМОСТІ**  
**про кількісні та якісні показники кадрового забезпечення**  
**освітньої діяльності на рівні професійної**  
**(професійно-технічної) освіти**

1. Загальна інформація про забезпечення викладачами та іншими працівниками для провадження освітньої діяльності за професією **7412 Кондитер** за видами підготовки (*первинна професійна підготовка / на другому (базовому) та третьому (вищому) рівнях професійної (професійно-технічної) освіти.*

| Викладачі закладу освіти                              | Необхідна кількість, осіб | Фактична кількість, осіб | Відсоток потреби |
|---|---------------------------|--------------------------|------------------|
| 1. Викладачі, усього                                  | 15                        | 15                       | 100              |
| у тому числі ті, що працюють за сумісництвом          | 1                         | 1                        | 100              |
| 2. Майстри (інструктори) виробничого навчання, усього | 2                         | 2                        | 100              |
| у тому числі ті, що працюють за сумісництвом          | -                         | -                        | -                |
| 3. Інші, усього                                       | -                         | -                        | -                |
| у тому числі ті, що працюють за сумісництвом          | -                         | -                        | -                |
| Усього  | 17                        | 17                       | 100              |
| у тому числі ті, що працюють за сумісництвом          | 1                         | 1                        | 100              |

2. Якісний склад кадрового забезпечення освітньої діяльності за професією **7412 Кондитер** за видами підготовки (первинна професійна підготовка) на другому (базовому) та третьому (вищому) рівнях професійної (професійно-технічної) освіти.

| Найменування навчального предмета   | Прізвище, ім'я та по батькові викладача, майстра (інструктора) | Найменування посади (для осіб, що працюють за сумісництвом, - місце основної роботи, найменування посади), стаж роботи | Повне найменування закладу, який закінчив викладач, майстер (інструктор) (рік закінчення, спеціальність (професія), кваліфікація згідно з документом про освіту)  | Кваліфікаційна категорія, педагогічне звання (для викладачів), педагогічне звання, розряд або категорія (для майстрів виробничого навчання, інструкторів); інформація про досвід роботи за фахом (із зазначенням посади та строку роботи на цій посаді) | Педагогічний стаж викладача, майстра (інструктора), повних років (у разі наявності) | Відомості про підвищення кваліфікації викладача, майстра (інструктора) (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі, тривалість навчання (кількість годин і навчальних кредитів)   |
|---|--|--|---|---|---|---|
| <b>1. Загальнопрофесійна підготовка (навчальні предмети)</b>                      |  |  |   |   |   |   |
| <b>Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)</b> |  |  |   |   |   |   |
| Фізична культура  | Нассон Артур Дмитрович   | Викладач<br>23 р.  | Чернігівський державний педагогічний університет імені Т. Г. Шевченка, 2004<br>Спеціальність: «Фізичне виховання»<br>Кваліфікація: вчитель фізичної культури і валеології, керівник спортивних секцій, організатор туристичної роботи | Спеціаліст першої категорії<br><br>викладач<br>18 р.  | 18  | 18.09.2023 – 22.09.2023, Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, програма підвищення кваліфікації учителів фізичної культури Свідоцтво 25 ПК 02139222/003854-23 від 22.09.2023 (30 годин) 1 кредит ЄКТС<br><br>2-9 серпня 2022 р., Програма «EU4Skills: Кращі навички для сучасної України», тренінг «Вміння проводити навчання з мінної безпеки за стандартами IMAS» (16 |

|                                      |                                   |                       |   |   |   |   |
|--------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------|---|---|---|---|
|                                      |                                   |                       |   |   |   | годин)<br>Сертифікат № CEUME-МБ-0061<br>2022, проєкт «Навчаємось разом», студія<br>онлайн-освіти EdEra<br>програма підвищення кваліфікації з теми<br>«Школа для всіх» (30 годин) 1 кредит<br>ЄКТС Сертифікат від 11.12.2022   |
| Основи<br>трудового<br>законодавства | Науменко<br>Світлана<br>Федорівна | викладач<br><br>22 р. | Київський національний<br>університет імені Тараса<br>Шевченка, 2005<br>Спеціальність:<br>«Правознавство»<br>Кваліфікація: спеціаліст<br>права<br><br>Чернігівський<br>державний інститут<br>економіки і управління,<br>2004 Спеціальність:<br>«Право»<br>Кваліфікація: бакалавр з<br>правознавства<br><br>Коледж економіки і<br>технологій<br>Чернігівського<br>національного<br>технологічного<br>університету, 2015<br>Спеціальність:<br>«Товарознавство та<br>комерційна діяльність»<br>Кваліфікація: | Спеціаліст<br>першої<br>категорії<br><br>викладач<br>4 р. | 7 | 02.04.2018 – 28.09.2018 Білоцерківський<br>інститут неперервної професійної освіти,<br>програма «Викладачі професійно-<br>теоретичної підготовки закладів<br>професійної (професійно-технічної)<br>освіти»<br>Тема: «Позаурочні навчальні заходи як<br>умова удосконалення професійно-<br>теоретичної підготовки» (150 годин)<br>5 кредитів ЕКТС<br>Свідоцтво СПК-35946459-001930-18<br>від 28.09.2018<br><br>2023, НМЦ ПТО у Донецькій області<br>Всеукраїнський вебінар «Виховні<br>лайфхаки від профтеху» (3 години)<br>Сертифікат № 2023240212 від 24.02.2023<br><br>2023, ТОВ «Академія цифрового<br>розвитку»<br>«Цифрові інструменти GOOGLE для<br>освіти»<br>1 кредит ECTS (30 годин)<br>Сертифікат № GDTfE-08- Б-04920 від<br>19.03.2023 |

|                              |                |          |                          |                  |    |  |
|------------------------------|----------------|----------|--------------------------|------------------|----|--|
|                              |                |          | товарознавець-комерсант  |                  |    | <p>2023, Prometheus<br/>Тема: курс «Інформаційна гігієна. Як розпізнати брехню в соцмережах, в інтернеті та на телебаченні» (45 годин) 1,5 кредита ЄКТС<br/>Сертифікат від 29.08.2023</p> <p>2023, Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Чернігівській області, курс за темою «ChatGPT у роботі педагога» (5 годин)<br/>Сертифікат № 846 від 03.11.2023</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: курс «Підвищення кваліфікації педагогічних працівників: нові вимоги і можливості» (15 годин) 0,5 кредита ЄКТС<br/>Сертифікат від 09.08.2022</p> <p>17.10.2022-19.10.2022 Університет Констанца<br/>Еразмус+ проєкт з «Розвитку потенціалу вищої освіти» PAGOSTE «Нові механізми управління на основі партнерства та стандартизації підготовки викладачів професійної освіти в Україні», тренінг на тему «Професіоналізація педагогів: підходи, структура та стандарти» (12 годин)<br/>Сертифікат № 609536-EPP-1-2019-1-DE-EPPKA2-SBHE-SP від 04.11.2022</p> |
| Основи галузевої економіки і | Пищик<br>Олена | Викладач | Національний університет | Спеціаліст вищої | 20 | 28.03.2022 - 23.09.2022 Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти,   |

|              |           |       |   |  |  |
|--------------|-----------|-------|---|--|--|
| підприємства | Василівна | 29 р. | <p>«Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка, 2019<br/>         Спеціальність: Теорія і методика професійної освіти.<br/>         Науковий ступінь: кандидат педагогічних наук</p> <p>Державний вищий навчальний заклад «Університет менеджменту освіти», 2016<br/>         Спеціальність: «Управління навчальним закладом»<br/>         Кваліфікація: Керівник підприємства, установи та організації (у сфері освіти та виробничого навчання)</p> <p>Чернігівський державний технологічний університет, 2005<br/>         Спеціальність: Менеджмент організацій<br/>         Кваліфікація: економіст</p> | <p>категорії</p> <p>Викладач-методист</p> <p>викладач</p> <p>18 р.</p> | <p>категорія «Викладачі професійно-теоретичної підготовки закладів професійної (професійно-технічної) освіти» Тема: «Методика розроблення портфолію педагога закладу професійної освіти» (150 годин) 5 кредитів ЄКТС<br/>         Свідоцтво ПК-35946459/002321-22 від 23.09.2022</p> <p>18.09.2023 – 23.09.2023, Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, програма підвищення кваліфікації керівників, заступників керівників та відповідальних осіб з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності установ, закладів освіти<br/>         Свідоцтво 25 ПК 02139222/003924-23 від 23.09.2023 (36 годин) 1,2 кредиту ЄКТС</p> <p><u>Стажування:</u><br/>         Ресторан «Алаверди» ФОП Пархомець О.В. з професії: «Кухар. Кондитер»<br/>         Довідка про стажування від 12.02.2021<br/>         Протокол № 7 від 26.02.2021</p> <p>2023, ТОВ «Академія цифрового розвитку»<br/>         курс «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти» (30 годин) 1 кредит ECTS<br/>         Сертифікат № GDTfE-07-Б-02062 від 12.02.2023</p> <p>08.05.2023 -12.05.2023 Естонія м. Таллінн</p> |
|--------------|-----------|-------|---|--|--|

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  |  | <p>Чернігівський державний технологічний університет, 2004<br/>         Спеціальність: Менеджмент<br/>         Кваліфікація: бакалавр менеджменту</p> <p>Чернігівський кооперативний технікум, 1997<br/>         Спеціальність: Хлібопекарське, макаронне і кондитерське виробництво<br/>         Кваліфікація: технік-технолог</p> |  | <p>Тема: Передача досвіду Естонії щодо підтримки реформи професійної освіти в Україні у співпраці з програмою ЄС EU4Skills.<br/>         Свідоцтво: № 14-3/23/9 (30 годин) 1 кредит</p> <p>2023, Центр фінансово-економічних наукових досліджень, Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні тенденції розвитку науки, освіти, технологій та суспільства» (6 годин)<br/>         0,2 кредита ECTS<br/>         Сертифікат № 12-09-23-39 від 12.09.2023</p> <p>19.05.2022 Український відкритий університет післядипломної освіти Центрального інституту післядипломної освіти ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Тема: «Особливості впровадження змішаного навчання в закладах фахової передвищої та професійної освіти в умовах воєнного стану»<br/>         (6 годин) 0,2 кредита ECTS<br/>         Сертифікат № 3429/22Д від 19.05.2022</p> <p>24.05.2022 Український відкритий університет післядипломної освіти Центрального інституту післядипломної освіти ДЗВО «Університет менеджменту освіти» Тема: «Особливості підготовки конкурентоспроможних фахівців у ЗП(ПТ)О в умовах воєнного стану»<br/>         (6 годин) 0,2 кредита ECTS</p> |
|--|--|---|--|--|

|                                       |                       |                       |  |   |    |  |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--|---|----|--|
|                                       |                       |                       |  |   |    | Сертифікат № 3808/22Д від 24.05.2022<br><br>16.06.2022-21.07.2022 ГО «Інноваційна генерація» (Харків) Міжнародна школа лідерства «Соціальне підприємство: нові ідеї та можливості для викладачів та майстрів виробничого навчання системи професійної освіти України» (30 годин)<br>Сертифікат №-NGO IG-НоЕ-LS VET SE-21-07-22-79  |
| Професійна етика та основи психології | Губко Юлія Миколаївна | Викладач<br><br>16 р. | Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 2006<br>Спеціальність: «Психологія»<br>Кваліфікація: психолог, викладач вищого навчального закладу<br><br>Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 2005<br>Спеціальність: «Педагогіка і методика середньої освіти. Історія. Психологія»<br>Кваліфікація: вчитель історії, практичний психолог у закладах освіти | Спеціаліст першої категорії<br><br>викладач<br>4 р. | 16 | 21.01.2019 - 01.02.2019 Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, категорія «практичних психологів, соціальних педагогів та учителів психології ЗЗСО, ПТНЗ, ПНЗ, МНВК»<br>Тема: «Шляхи формування позитивної Я-концепції в усіх учасників освітнього процесу ЗПО (з досвіду роботи)»<br>Свідоцтво 25 ПК 02139222/000179-19 від 01.02.2019 (180 годин) 6 кредитів ЕКТС<br><br>2023, проєкт «ПОРУЧ», ГО «Всеукраїнський громадський центр «Волонтер»<br>програма підтримки «ПОРУЧ»: «Навчання технік зцілення для батьків, осіб, що їх замінюють, та спеціалістів, які працюють з дітьми» (24 години)<br>Сертифікат № 4/2801о, Січень 2023 року<br><br>24.02.2023 Навчально-методичний центр |

|                         |                             |                   |  |   |    |  |
|-------------------------|-----------------------------|-------------------|--|---|----|--|
|                         |                             |                   | Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 2004<br>Спеціальність: «Педагогічна освіта»<br>Кваліфікація: бакалавр педагогічної освіти, вчитель історії |   |    | професійно-технічної освіти у Донецькій області «Тимбілдинг як складова ефективності виховного процесу КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» (3 години)<br>Сертифікат № 2023240213 від 24.02.2023<br><br>24.05.2023 Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Миколаївській області «Підвищення престижності робітничої професії шляхом удосконалення методики організації та проведення профорієнтаційної роботи в закладах професійної (професійно-технічної) освіти»<br>Сертифікат № 04 від 24.05.2023 2022, ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти», ТОВ «Ейчар Ю»<br>курс «Перша психологічна допомога під час та після війни» (30 годин) 1 кредит ЄКТС<br>Сертифікат № 42841040 від 29.11.2022 |
| Правила дорожнього руху | Коваленко Анатолій Іванович | Викладач<br>34 р. | Чернігівський державний педагогічний інститут імені Т. Г. Шевченка, 1997<br>Спеціальність: «Фізичне виховання»<br>Кваліфікація: учитель фізичної культури                        | Спеціаліст вищої категорії<br><br>викладач<br>32 р. | 34 | Посвідчення водія РМА № 063928 від 17.01.1998, видано ДАІ МВС-УВС<br><br>24.05.2021 – 28.05.2021 Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, програма підвищення кваліфікації учителів фізичної культури та керівників фізичного виховання (30 годин) 1 кредит ЄКТС<br>Свідоцтво 25 ПК 02139222/003837-21  |



|  |                                 |                       |  |  |    |   |
|--|---------------------------------|-----------------------|--|--|----|---|
|  |                                 |                       |  |  |    | <p>від 28.05.2021</p> <p>2023, Prometheus<br/>Тема: курс «Перша домедична допомога в умовах війни» (15 годин) 0,5 кредита ЄКТС Сертифікат від 19.10.2023</p> <p>2023, Prometheus<br/>Тема: курс «Інформаційна гігієна під час війни» (15 годин) 0,5 кредити ЄКТС Сертифікат від 22.10.2023</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: курс «Освіта для всіх: різноманітність, інклюзія та фізичний розвиток» (30 годин) Сертифікат від 27.10.2022</p>  |
| <b>Особи, які працюють за сумісництвом</b> |                                 |                       |  |  |    |   |
| Інформаційні технології                    | Дятлов<br>Юрій<br>Володимирович | Викладач<br><br>27 р. | Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2004<br>Спеціальність: історія науки і техніки<br>Науковий ступінь: кандидат історичних наук<br><br>Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 1998<br>Спеціальність: Фізика, математика, | Спеціаліст вищої категорії<br><br>Викладач<br>6 р. | 24 | <p>31.01.2022 - 04.02.2022 Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, програма підвищення кваліфікації учителів фізики і астрономії Свідоцтво 25 ПК 02139222/000431-22 від 04.02.2022 (30 годин) 1 кредитів ЕКТС</p> <p>2023, Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, підвищення кваліфікації педагогічних працівників на тему «Сучасні підходи до формування Soft skills в системі освіти» (30 годин; 1 кредитів ЕКТС). Сертифікат ПК</p> |

|  |  |  |   |  |  |                                   |
|--|--|--|---|--|--|-----------------------------------|
|  |  |  | інформатика та обчислювальна техніка<br>Кваліфікація: Вчитель фізики, математики, інформатики та обчислювальної техніки |  |  | 02139222/000008-23 від 13.01.2023 |
|--|--|--|---|--|--|-----------------------------------|

## 2. Професійно-теоретична підготовка

### Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)

|  |                             |                   |  |  |    |  |
|--|-----------------------------|-------------------|--|--|----|--|
| Технологія приготування борошняних виробів з основами товарознавства | Крутько Світлана Миколаївна | Викладач<br>27 р. | Чернігівський державний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 2006<br>Спеціальність: «Соціальна педагогіка»<br>Кваліфікація: соціальний педагог<br><br>Чернігівський комерційний технікум, 1993<br>Спеціальність: «Технологія приготування їжі і організація громадського харчування»<br>Кваліфікація: технік-технолог | Спеціаліст вищої категорії<br><br>Викладач-методист<br><br>викладач<br>13 р. | 27 | 06.03.2023 – 16.06.2023 Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, категорія «Викладачі професійно-теоретичної підготовки закладів професійної (професійно-технічної освіти)», тема «Сучасний урок професійно-теоретичної підготовки» (150 годин) 5 кредитів ЄКТС<br>Свідоцтво ПК-35946459/000935-23 від 16.06.2023<br><br><u>Стажування:</u><br>ТОВ «Гурман» з професії: «Кухар. Кондитер» Довідка про стажування від 01.02.2019 Протокол № 1 від 01.02.2019<br><br>03.02.2023 Освітня організація «Навчай для України», студія онлайн-освіти EdEra<br>Онлайн-курс «Смиліві навчати» (6 годин) 0,2 кредиту ЄКТС<br>Сертифікат 78247215-6027-410b-ab39-aaee8129c379 від 03.02.2023<br>2023 EU4Skills курс «Гігієна в громадському харчуванні» (12 годин) |
|--|-----------------------------|-------------------|--|--|----|--|

|  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  |  |  | <p>Сертифікат від 01.03.2023</p> <p>23.03.2023 Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти<br/>Міжрегіональний науково-практичний семінар: «Розвиток науково-методичної компетентності педагогічних працівників на засадах цифрової дидактики» (6 годин)<br/>0,2 кредити ЄКТС<br/>Сертифікат № 04-01-23/0017 від 23.03.2023</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: курс «Інформаційна гігієна під час війни» (15 годин) 0,5 кредити ЄКТС<br/>Сертифікат від 19.10.2022</p> <p>2022, проєкт «Навчаємось разом», студія онлайн-освіти EdEra, тема: «Оцінювання без знецінювання» (30 годин) 1 кредит ЄКТС<br/>Сертифікат від 02.11.2022</p> <p>17.10.2022-19.10.2022 Університет Констанца<br/>Еразмус+ проєкт з «Розвитку потенціалу вищої освіти» PAGOSTE «Нові механізми управління на основі партнерства та стандартизації підготовки викладачів професійної освіти в Україні», тренінг на тему «Професіоналізація педагогів: підходи, структура та стандарти» (12 годин)<br/>Сертифікат № 609536-EPP-1-2019-1-DE-</p> |
|--|--|--|--|--|---|

|  |                                 |                       |  |  |    |  |
|--|---------------------------------|-----------------------|--|--|----|--|
|  |                                 |                       |  |  |    | ЕРРКА2-СВНЕ-SP від 04.11.2022  |
| Технологічне устаткування підприємств харчування з основами енергозбереження | Горіла<br>Наталія<br>Михайлівна | Викладач<br><br>34 р. | Чернігівський технологічний інститут, 1997<br>Спеціальність: «Технологія машинобудування»<br>Кваліфікація: інженер-механік<br><br>Чернігівський кооперативний технікум, 1992<br>Спеціальність: «Хлібопекарне виробництво»<br>Кваліфікація: технік-технолог | Спеціаліст вищої категорії<br><br>Викладач-методист<br><br>викладач<br>21 р. | 23 | 28.03.2022- 23.09.2022, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, категорія «Викладачі професійно-теоретичної підготовки закладів професійної (професійно-технічної) освіти» Тема: «Сучасний урок професійно-теоретичної підготовки» (150 годин) 5 кредитів ЄКТС<br>Свідоцтво ПК-35946459/002313-22 від 23.09.2022<br><br><u>Стажування:</u><br>ресторан «Алаверди» ФОП Пархомець О.В. з професії: «Кухар. Кондитер»<br>Довідка про стажування від 23.09.2022<br>Протокол № 2 від 21.09.2022<br>2023, Prometheus, Карітас України, онлайн-курс «Стрес-менеджмент для освітян»<br>Сертифікат від 15.10.2023<br><br>2023, ТОВ «Едюкейшнал Ера», тема: «Цифровий учитель» (30 годин) 1 кредит ЄКТС<br>Сертифікат № 46e19455-8d72-4d85-b5a8-d79bfce48557 від 21.10.2023<br><br>2023, Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Чернігівській області, курс за темою «ChatGPT у роботі педагога» (5 годин)<br>Сертифікат № 858 від 03.11.2023 |

|  |  |                              |   |  |           |  |
|--|--|------------------------------|---|--|-----------|--|
|  |  |                              |   |  |           | <p>2022, Prometheus<br/>Тема: «Інформаційна гігієна під час війни»<br/>(15 годин) 0,5 кредити ЄКТС<br/>Сертифікат від 20.10.2022</p> <p>17.10.2022-19.10.2022 Університет<br/>Констанца<br/>Еразмус+ проєкт з «Розвитку потенціалу вищої освіти» PAGOSTE «Нові механізми управління на основі партнерства та стандартизації підготовки викладачів професійної освіти в Україні», тренінг на тему «Професіоналізація педагогів: підходи, структура та стандарти»<br/>(12 годин)<br/>Сертифікат № 609536-EPP-1-2019-1-DE-EPPKA2-SBHE-SP від 04.11.2022</p> <p>2022, Навчально-методичний кабінет професійно-технічної освіти у Кіровоградській області, тема: «Організація навчально-виробничого процесу в умовах реформування ПТО: актуальні питання та сучасні аспекти»<br/>(4 години) Сертифікат від 14.12.2022</p> |
| <p>Технологія приготування кондитерських виробів</p> <p>Малювання та</p> | <p>Кошель<br/>Ганна<br/>Феодосіїв-на</p> | <p>Викладач</p> <p>34 р.</p> | <p>Чернігівський національний педагогічний університет імені Т. Г. Шевченка, 2011<br/>Спеціальність: «Початкове навчання»</p> | <p>Спеціаліст вищої категорії</p> <p>Викладач-методист</p> | <p>32</p> | <p>23.03.2020-18.09.2020, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, категорія «Викладачі професійно-теоретичної підготовки закладів професійної (професійно-технічної) освіти»<br/>Тема: Контроль навчальних досягнень як</p>   |

|                                      |  |  |   |                   |   |
|--------------------------------------|--|--|---|-------------------|---|
| ліплення за професійним спрямуванням |  |  | <p>Кваліфікація: вчитель початкових класів</p> <p>Чернігівський комерційний технікум, 1995</p> <p>Спеціальність: «Організація громадського харчування і технологія приготування їжі»</p> <p>Кваліфікація: технік-технолог</p> | викладач<br>10 р. | <p>складова освітнього процесу<br/>Свідоцтво ПК-35946459/003521-20 від 18.09.2020</p> <p><u>Стажування:</u><br/>ПП «Альянс-Плюс» ресторан «М'ясник» з професії: «Кухар. Кондитер» Довідка про стажування від 20.12.2019 Протокол № 6 від 24.12.2019</p> <p>2023, освітня організація «Навчай для України», студія онлайн-освіти EdEra онлайн-курс «Сміливі навчати» (6 годин) 0,2 кредиту ЄКТС Сертифікат від 03.02.2023</p> <p>2023, ТОВ «Едюкейшнл Ера» онлайн-курс «Школа стійкості» (30 годин) 1 кредит ЄКТС Сертифікат від 15.09.2023</p> <p>2023, ТОВ «Едюкейшнл Ера» онлайн курс «Вчителі 2.0: онлайн-курс із професійного розвитку та наставництва» (30 годин) 1 кредит ЄКТС Сертифікат від 15.09.2023</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: «Інформаційна гігієна під час війни»<br/>(15 годин) 0,5 кредити ЄКТС Сертифікат від 19.09.2022</p> <p>2022, Інститут професійної освіти НАПН</p> |
|--------------------------------------|--|--|---|-------------------|---|

|  |                                     |                              |  |   |           |   |
|--|-------------------------------------|------------------------------|--|---|-----------|---|
|  |                                     |                              |  |   |           | <p>України<br/>Тема: «Науково-методичні основи впровадження технологій змішаного навчання в системі професійної освіти» (15 годин) 0,5 кредиту ЄКТС<br/>Сертифікат В.УК-2022/123 від 26.09.2022</p> <p>17.10.2022-19.10.2022 Університет Констанца<br/>Еразмус+ проєкт з «Розвитку потенціалу вищої освіти» PAGOSTE «Нові механізми управління на основі партнерства та стандартизації підготовки викладачів професійної освіти в Україні», тренінг на тему «Професіоналізація педагогів: підходи, структура та стандарти» (12 годин)<br/>Сертифікат № 609536-EPP-1-2019-1-DE-EPPKA2-SBHE-SP від 04.11.2022</p> |
| <p>Організація виробництва та обслуговування</p> <p>Гігієна та санітарія виробництва на основі принципів НАССР (ХАССП)</p> | <p>Дидалєва Вікторія Миколаївна</p> | <p>Викладач</p> <p>31 р.</p> | <p>Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 2011<br/>Спеціальність: «Педагогіка і методика середньої освіти. Професійне навчання»<br/>Кваліфікація: інженер-педагог, дослідник в галузі харчової промисловості та організації громадського</p> | <p>Спеціаліст першої категорії</p> <p>викладач</p> <p>11 р.</p> | <p>16</p> | <p>06.03.2023-16.06.2023, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, категорія «Викладачі професійно-теоретичної підготовки закладів професійної (професійно-технічної) освіти»<br/>Тема: «Практичні і лабораторні заняття в системі професійної підготовки кваліфікованих робітників» (150 годин) 5 кредитів ЄКТС<br/>Свідоцтво ПК-35946459/000928-23 від 16.06.2023</p> <p><u>Стажування:</u></p>   |

|  |                                       |                              |  |   |           |  |
|--|---------------------------------------|------------------------------|--|---|-----------|--|
|  |                                       |                              | <p>харчування</p> <p>Чернігівський комерційний технікум, 2007</p> <p>Спеціальність: «Технологія харчування»</p> <p>Кваліфікація: технік-технолог</p>   |   |           | <p>ФОП Ветшанов В.І. кафе «Палермо» з професії: «Кухар. Кондитер» Довідка про стажування від 11.03.2019 Протокол № 8 від 12.03.2019</p> <p>2022, ТОВ «Академія цифрового розвитку» вебінар «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти» (2 години) 0,07 кредити ECTS Сертифікат № GDTfE-ВПП-00833 від 22.08.2022</p> <p>2022, Освітній хаб міста Києва, Асоціація інноваційної та цифрової освіти онлайн-курс «Мистецтво викладання» (30 годин) 1 кредит ЄКТС Сертифікат № 62858120 від 13.10.2022</p>  |
| <p>Облік, калькуляція і звітність</p> <p>Охорона праці</p> | <p>Білоусова Марина Володимирівна</p> | <p>Викладач</p> <p>35 р.</p> | <p>Національний університет «Чернігівська політехніка», 2022</p> <p>Спеціальність: Харчові технології</p> <p>Кваліфікація: ступінь вищої освіти: магістр</p> <p>галузь знань Виробництво та технології</p> <p>Державний вищий навчальний заклад «Університет</p> | <p>Спеціаліст вищої категорії</p> <p>Викладач-методист</p> <p>викладач</p> <p>26 р.</p> | <p>34</p> | <p>04.10.2022-07.10.2022, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, категорія «Педагогічні працівники закладів професійної (професійно-технічної) освіти», тема «Основи охорони праці та безпеки життєдіяльності в закладі професійної (професійно-технічної) освіти» (30 годин) 1 кредит ЄКТС Свідоцтво ПК-35946459/002745-22 від 07.10.2022</p> <p>06.03.2023-16.06.2023, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, категорія «Викладачі професійно-теоретичної підготовки закладів професійної (професійно-технічної)</p> |



|  |  |   |  |  |  |
|--|--|---|--|--|--|
|  |  | <p>менеджменту освіти», 2017</p> <p>Спеціальність: «Управління навчальним закладом»</p> <p>Кваліфікація: керівник підприємства, установи та організації (у сфері освіти та виробничого навчання)</p> <p>Ступінь вищої освіти: магістр</p> <p>Чернігівський державний технологічний університет, 2001</p> <p>Спеціальність: «Облік і аудит»</p> <p>Кваліфікація: економіст</p> <p>Чернігівський комерційний технікум, 1994</p> <p>Спеціальність: Організація торгівлі і товарознавство непродовольчих товарів</p> <p>Кваліфікація: товарознавець-організатор</p> |  |  | <p>освіти»</p> <p>Тема: «Позааудиторні навчальні заходи як умова вдосконалення професійно-теоретичної підготовки» (150 годин) 5 кредитів ЄКТС</p> <p>Свідоцтво ПК-35946459/000924-23 від 16.06.2023</p> <p>18.09.2023 – 23.09.2023, Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, програма підвищення кваліфікації керівників, заступників керівників та відповідальних осіб з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності установ, закладів освіти</p> <p>Свідоцтво 25 ПК 02139222/003893-23 від 23.09.2023 (36 годин) 1,2 кредиту ЄКТС</p> <p><u>Стажування:</u></p> <p>ТОВ «Гурман» ресторан «Мандарин» з професії: «Кухар. Офіціант» Довідка про стажування від 08.10.2021 Протокол № 3 від 28.10.2021</p> <p>2023 EU4Skills курс «Гігієна в громадському харчуванні» (12 годин) Сертифікат від 23.02.2023</p> <p>2023, ТОВ «Академія цифрового розвитку» курс «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти» (30 годин) 1 кредит ECTS Сертифікат № GDTfE-08-Б-05542 від 19.03.2023</p> |
|--|--|---|--|--|--|

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  | <p>2022, ТОВ «Всеосвіта»<br/>вебінар «Конструктор тестів, схвалений грифом МОН. Надійний інструмент для перевірки знань» (2 години) 0,06 кредиту ЄКТС<br/>Сертифікат № ZR503184 від 14.05.2022</p> <p>2022, Український відкритий університет післядипломної освіти, Центральний інститут післядипломної освіти, ДЗВО «Університет менеджменту освіти»<br/>тема: «Особливості підготовки конкурентоспроможних фахівців у ЗП(ПТ)О в умовах воєнного стану» (6 годин) 0,2 кредита ЕСТS<br/>Сертифікат № 3745/22Д від 24.05.2022</p> <p>2022, проєкт «Навчаємось разом», студія онлайн-освіти EdEra, тема: «Оцінювання без знецінювання» (30 годин) 1 кредит ЄКТС. Сертифікат від 02.06.2022</p> <p>17.10.2022-19.10.2022 Університет Констанца Еразмус+ проєкт з «Розвитку потенціалу вищої освіти» PAGOSTE «Нові механізми управління на основі партнерства та стандартизації підготовки викладачів професійної освіти в Україні», тренінг на тему «Професіоналізація педагогів: підходи, структура та стандарти» (12 годин).<br/>Сертифікат № 609536-EPP-1-2019-1-DE-EPPKA2-SBHE-SP від 04.11.2022</p> |
|--|--|--|--|--|--|

|   |                                      |                                |  |   |           |  |
|---|--------------------------------------|--------------------------------|--|---|-----------|--|
| <p>Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)</p> | <p>Трухан Інна<br/>Олександрівна</p> | <p>Викладач<br/><br/>13 р.</p> | <p>Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка, 2010<br/>Спеціальність: «Початкове навчання»<br/>Кваліфікація: вчитель початкових класів, вчитель англійської мови у початкових класах</p> <p>Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти ім. К.Д. Ушинського, 2012<br/>Спеціальність: Педагогіка і методика середньої освіти.<br/>Англійська мова<br/>Кваліфікація: вчитель англійської мови</p> | <p>Спеціаліст вищої категорії<br/><br/>викладач<br/><br/>6 р.</p> | <p>13</p> | <p>12.06.2023-16.06.2023, Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, програма підвищення кваліфікації вчителів англійської мови (30 годин) 1 кредит ЄКТС<br/>Свідоцтво 25 ПК 02139222/003669-23 від 16.06.2023</p> <p><u>Стажування:</u><br/>ТОВ «Гурман» ресторан «Мандарин» з професії: «Офіціант. Бармен» Довідка про стажування від 08.10.2021 Протокол № 3 від 28.10.2021</p> <p>2023, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, Міжрегіональний науково-практичний семінар: «Розвиток науково-методичної компетентності педагогічних працівників на засадах цифрової дидактики» (3 години ) 0,1 кредити ЄКТС<br/>Сертифікат № 04-01-23/0237 від 23.03.2023</p> <p>2023, Британська рада в Україні в рамках проекту GIZ-EU4Skills за сприяння німецького товариства міжнародного співробітництва, тренінг з методології викладання англійської мови (32 години)<br/>Сертифікат № GIZ-EU4Skills 1-5-01 від 09.06.2023</p> <p>2022, програма «Future English», студія</p> |
|---|--------------------------------------|--------------------------------|--|---|-----------|--|

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  | <p>онлайн-освіти EdEra, онлайн-курс: «Exam strategies from A to Z» (20 годин)<br/>Сертифікат від 03.04.2022</p> <p>2022, Освітній хаб міста Києва, Асоціація інноваційної та цифрової освіти<br/>курс «Як швидко вивчити іноземну мову (у форматі SCORM)» (8 годин)<br/>Сертифікат № 74400781 від 22.07.2022</p> <p>2022, ТОВ «Освітній проект «На Урок»<br/>Вебінар: «Готуємось працювати в кризових умовах у середовищі G Suite for Education»<br/>(2 години) 0,06 кредиту ЄКТС<br/>Свідоцтво № В711-1136837 від 17.08.2022</p> <p>2022, ТОВ «Академія цифрового розвитку»<br/>Вебінар на тему: «Цифрові інструменти GOOGLE для освіти»<br/>(2 години) 0,07 кредити ECTS<br/>Сертифікат № GDTfE-ВПП-00432 від 22.08.2022</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

**Особи, які працюють за сумісництвом**

–

**3. Професійно-практична підготовка**

**Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)**

|                                |                             |                              |  |                               |    |  |
|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--|-------------------------------|----|--|
| Виробниче навчання та практика | Скрипченко Олена Миколаївна | Майстер виробничого навчання | Полтавський університет споживчої кооперації України, 2002 | кухар 6 розряду<br>кондитер 5 | 25 | 27.02.2023-09.06.2023, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, категорія «Майстри виробничого |
|--------------------------------|-----------------------------|------------------------------|--|-------------------------------|----|--|

|  |  |       |   |   |  |
|--|--|-------|---|---|--|
|  |  | 28 р. | <p>Спеціальність:<br/>«Технологія харчування»<br/>Кваліфікація: інженер-технолог</p> <p>Чернігівський комерційний технікум, 1998</p> <p>Спеціальність:<br/>«Технологія громадського харчування»<br/>Кваліфікація: технік-технолог</p> | <p>розряду</p> <p>14 тарифний розряд</p> <p>Майстер виробничого навчання I категорії</p> <p>Звання «Майстер-кондитер»</p> <p>майстер виробничого навчання 22 р.</p> | <p>навчання закладів професійної (професійно-технічної) освіти)<br/>Тема: «Дотримання вимог охорони праці та безпеки життєдіяльності при підготовці закладів професійної освіти до нового навчального року»<br/>(150 годин) 5 кредитів ЄКТС<br/>Свідоцтво ПК-35946459/000819-23 від 09.06.2023</p> <p>16.06.2004, Професійно-технічне училище № 16 м. Чернігова, кондитер 5 (п'ятого) розряду<br/>Свідоцтво ЧН № 014139 від 16.06.2004</p> <p>19.09.2006, Професійно-технічне училище № 16 м. Чернігова, кухар 6 (шостого) розряду<br/>Свідоцтво ЧН № 014149 від 19.09.2006</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: курс «Інформаційна гігієна під час війни»<br/>(15 годин) 0,5 кредити ЄКТС<br/>Сертифікат від 14.09.2022</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: курс «Критичне мислення для освітян»<br/>(30 годин) 1 кредит ЄКТС<br/>Сертифікат від 18.10.2022</p> <p><u>Стажування:</u><br/>ФОП Крупко О.М. з професії «Кухар»<br/>Довідка про стажування від 18.09.2020</p> |
|--|--|-------|---|---|--|

|   |  |   |   |   |           |  |
|---|--|---|---|---|-----------|--|
|   |  |   |   |   |           | <p>Протокол № 3 від 02.10.2020<br/>         ФОП Крупко О.М. з професії «Кондитер»<br/>         Довідка про стажування від 02.10.2020<br/>         Протокол № 3 від 02.10.2020</p>  |
| <p>Виробниче<br/>         навчання та<br/>         практика</p> | <p>Щепун<br/>         Ніна<br/>         Миколаївна</p> | <p>майстер<br/>         виробни-<br/>         чого<br/>         навчання</p> <p>37 р.</p> | <p>Чернігівський<br/>         державний педагогічний<br/>         університет імені<br/>         Т. Г. Шевченка, 2006<br/>         Спеціальність:<br/>         «Початкове навчання»<br/>         Кваліфікація: вчитель<br/>         початкових класів</p> <p>Чернігівський технікум<br/>         радянської торгівлі, 1989<br/>         Спеціальність:<br/>         «Технологія<br/>         приготування їжі»<br/>         Кваліфікація: технік-<br/>         технолог</p> | <p>кухар 6<br/>         розряду<br/>         кондитер 5<br/>         розряду</p> <p>14 тарифний<br/>         розряд</p> <p>Майстер<br/>         виробничого<br/>         навчання I<br/>         категорії</p> <p>майстер<br/>         виробничого<br/>         навчання<br/>         28 р.</p> | <p>34</p> | <p>08.02.2021-04.06.2021, Білоцерківський<br/>         інститут неперервної професійної освіти,<br/>         категорія «Майстри виробничого<br/>         навчання закладів професійної<br/>         (професійно-технічної) освіти»<br/>         Тема: «Методика підготовки майстра<br/>         виробничого навчання до занять»<br/>         (150 годин) 5 кредитів ЄКТС<br/>         Свідоцтво ПК-35946459/002004-21<br/>         від 04.06.2021</p> <p>01.06.2023-27.06.2023, Інститут<br/>         післядипломної освіти Національного<br/>         університету харчових технологій,<br/>         програма навчання спеціалістів з<br/>         розробки та застосування постійно діючих<br/>         процедур, заснованих на принципах<br/>         Системи управління безпечністю<br/>         харчування (НАССР) в закладах шкільної<br/>         і дошкільної освіти із спеціальності<br/>         «Менеджмент» (72 години) 2,4 кредити<br/>         ЄКТС<br/>         Свідоцтво АБ № 02070938/02487-23 від<br/>         27.06.2023<br/>         2023, керівник проектів PROFI CLUB<br/>         ФОП Михайлова О.В., ГО «Ресторанна<br/>         гільдія»<br/>         Тема: «Гігієна і санітарія для працівників<br/>         закладів дошкільної та шкільної освіти»</p> |

|   |  |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|--|
|   |  |  |  |  | <p>(6 годин)<br/>спеціальність: «Система НАССР в закладах шкільної і дошкільної освіти»<br/>Сертифікат № 05926 від 27.06.2023</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: курс «Інформаційна гігієна під час війни»<br/>(15 годин) 0,5 кредити ЄКТС<br/>Сертифікат від 14.09.2022</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: курс «Критичне мислення для освітян»<br/>(30 годин) 1 кредит ЄКТС<br/>Сертифікат від 17.10.2022</p> <p><u>Стажування:</u><br/>ресторан «Мандарин» ТОВ «Гурман» з професії «Кухар» Довідка про стажування від 18.09.2020, Протокол № 3 від 02.10.2020<br/>ресторан «Мандарин» ТОВ «Гурман» з професії «Кондитер» Довідка про стажування від 02.10.2020, Протокол № 3 від 02.10.2020</p> |
| <b>Особи, які працюють за сумісництвом</b>  |  |  |  |  |  |
| -   |  |  |  |  |  |
| <b>4. Предмети, що вільно обираються</b>  |  |  |  |  |  |
| <b>Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)</b> |  |  |  |  |  |

|                                  |                             |                           |   |  |           |  |
|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---|--|-----------|--|
| <p>Основи карвінгу з фруктів</p> | <p>Бура Юлія Григорівна</p> | <p>Викладач<br/>21 р.</p> | <p>Чернігівський національний педагогічний університет ім. Т. Г. Шевченка, 2015,<br/>Спеціальність: «Професійна освіта (Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування)»<br/>Кваліфікація: інженер-педагог, викладач дисциплін в галузі технології харчової промисловості та організації громадського харчування</p> <p>Чернігівський комерційний технікум, 2006<br/>Спеціальність: «Технологія харчування»<br/>Кваліфікація: технік-технолог</p> | <p>Кухар 5 розряду,<br/>Кондитер 5 розряду</p> <p>14 тарифний розряд</p> <p>майстер виробничого навчання<br/>18 р.</p> | <p>18</p> | <p>27.02.2023-09.06.2023, Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти, категорія «Майстри виробничого навчання закладів професійної (професійно-технічної) освіти»<br/>Тема: «Відкритий урок виробничого навчання: планування, організація, аналіз»<br/>(150 годин) 5 кредитів ЄКТС<br/>Свідоцтво ПК-35946459/000803-23 від 09.06.2023</p> <p>06.10.2023, КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» Чернігівської обласної ради, кондитер 5 (п'ятого) розряду<br/>Свідоцтво Серія 12 СВ № 895396 від 06.10.2023</p> <p>2023, ТОВ «Едюкейшнал Ера» програма підвищення кваліфікації «Цифровий учитель» (30 годин) 1 кредит ЄКТС<br/>Сертифікат від 26.10.2023</p> <p>2022, ТОВ «Едюкейшнал Ера» онлайн-курс «Про дистанційний та змішаний формати навчання» для педагогів та керівників закладів ПТО (30 годин)<br/>Сертифікат від 14.08.2022</p> <p><u>Стажування:</u><br/>кафе «Шарлотка» ФОП Дьякова Д.Г. з</p> |
|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------|---|--|-----------|--|



|                     |                              |                   |  |   |    |   |
|---------------------|------------------------------|-------------------|--|---|----|---|
|                     |                              |                   |  |   |    | <p>професії «Кухар» Довідка про стажування від 22.09.2023, Протокол № 2 від 15.09.2023</p> <p>кафе «Шарлотка» ФОП Дьякова Д.Г. з професії «Кондитер» Довідка про стажування від 06.10.2023, Протокол № 3 від 11.10.2023</p>   |
| Практична етнологія | Матвієнко Сергій Віталійович | Викладач<br>36 р. | Чернігівський державний педагогічний інститут ім. Т.Г. Шевченка, 1995<br>Спеціальність: «Історія»<br>Кваліфікація: учитель історії | Спеціаліст вищої категорії<br>викладач<br>13 р. | 29 | <p>30.09.2019-11.10.2019, Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, курси підвищення кваліфікації керівників гуртків позашкільних навчальних закладів (180 годин) 6 кредитів ЕКТС<br/>Тема: «Навчальна програма для літературно-драматичного гуртка «Крила»<br/>Свідоцтво 25 ПК 02139222/002694-19 від 11.10.2019</p> <p>17.02.2020-21.02.2020, Чернігівський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти імені К.Д. Ушинського, програма підвищення кваліфікації учителів історії, основ правознавства та курсу «Громадянська освіта», (30 годин) 1 кредит ЕКТС<br/>Свідоцтво 25 ПК 02139222/000619-20 від 21.02.2020</p> <p>2023, Prometheus<br/>Тема: курс «Навчання з попередження ризиків від вибухонебезпечних</p> |

|   |                                |                      |  |  |   |  |
|---|--------------------------------|----------------------|--|--|---|--|
|   |                                |                      |  |  |   | предметів»<br>(30 годин) 1 кредит ЄКТС<br>Сертифікат від 11.03.2023<br><br>2022, проєкт «Навчаємось разом», студія<br>онлайн-освіти EdEra<br>програма підвищення кваліфікації з теми<br>«Школа для всіх» (30 годин) 1 кредит<br>ЄКТС<br>Сертифікат від 08.12.2022  |
| <b>Особи, які працюють за сумісництвом</b>  |                                |                      |  |  |   |  |
| -   |                                |                      |  |  |   |  |
| <b>5. Додаткові компетентності</b>  |                                |                      |  |  |   |  |
| <b>Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)</b> |                                |                      |  |  |   |  |
| Технологія<br>приготування<br>виробів арт-<br>майстер-класу                       | Деркач Андрій<br>Костянтинович | Викладач<br><br>8 р. | Чернігівський<br>національний<br>педагогічний<br>університет імені Т.Г.<br>Шевченка, 2018<br>Спеціальність:<br>«Професійна освіта.<br>Харчові технології»<br>Кваліфікація: Інженер-<br>педагог, дослідник в<br>галузі харчових<br>технологій<br><br>Східноєвропейський<br>університет економіки і<br>менеджменту, 2016<br>Спеціальність: | кухар 5<br>розряду<br>кондитер 5<br>розряду<br><br>14 тарифний<br>розряд<br><br>майстер<br>виробничого<br>навчання<br>8 р. | 8 | 11.02.2019-24.05.2019, Білоцерківський<br>інститут неперервної професійної освіти,<br>програма «Майстри виробничого<br>навчання закладів професійної<br>(професійно-технічної) освіти»<br>Тема: «Методика підготовки майстра<br>виробничого навчання до занять»<br>(150 годин) 5 кредитів ЕКТС<br>Свідоцтво СПК-35946459-000985-19 від<br>24.05.2019<br><br>24.03.2023, КЗ «Чернігівський центр<br>професійно-технічної освіти»<br>Чернігівської обласної ради, кондитер 5<br>(п'ятого) розряду,<br>Свідоцтво Серія 12 СВ № 895395 від<br>24.03.2023 |

|  |  |  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|--|--|---|
|  |  |  | <p>«Готельно-ресторанна справа»<br/>Кваліфікація: бакалавр з готельно-ресторанної справи</p> <p>Черкаський коледж Київського університету культури, 2014<br/>Спеціальність: «Ресторанне обслуговування»<br/>Кваліфікація: організатор ресторанного обслуговування</p> <p>Державний професійно-технічний навчальний заклад «Чернігівський центр професійно-технічної освіти», 2013<br/>Кваліфікація: кухар 5 (п'ятого) розряду, кондитер 4 (четвертого) розряду</p> |  |  | <p>2023, Prometheus<br/>Тема: курс «Наука повсякденного мислення»<br/>(80 годин) 2,6 кредитів ЄКТС<br/>Сертифікат від 17.09.2023</p> <p>2022, Prometheus<br/>Тема: курс «Критичне мислення для освітян»<br/>(30 годин) 1 кредит ЄКТС<br/>Сертифікат від 09.10.2022</p> <p><u>Стажування:</u><br/>ресторан «Банкет Хол» ФОП Харитонов О.П. з професії «Кухар» Довідка про стажування від 10.03.2023, Протокол № 7 від 15.02.2023<br/>ресторан «Банкет Хол» ФОП Харитонов О.П. з професії «Кондитер» Довідка про стажування від 24.03.2023, Протокол № 8 від 16.03.2023</p> |
| <b>Особи, які працюють за сумісництвом</b> |  |  |  |  |  |   |
| —  |  |  |  |  |  |   |

Директор

\_\_\_\_\_

Наталія ПОТЄХІНА