

№ п/п	ФИО педагогического работника	Занимаемая должность	Преподаваемые учебные предметы, курсы, дисциплины (модули)	Уровень профессионального образования с указанием наименования направления подготовки и (или) специальности, в том числе научной, и квалификации	Ученая степень	Ученое звание	Сведения о повышении квалификации (за последние 3 года)	Сведения о профессиональной переподготовке	Сведения о продолжительности опыта (лет) работы в профессиональной сфере, соответствующей образовательной деятельности по реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	Наименование общеобразовательной программы (общеобразовательных программ), код и наименование профессии, специальности (специальностей), в реализации которых участвует педагогический работник
1	Вахромова Ирина Сергеевна	Преподаватель	Общепрофессиональные дисциплины: Основы микробиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров Техническое оснащение и организация рабочего места Экономические и правовые основы производственной деятельности	Арзамасский государственный педагогический институт им. А.П. Гайдара, Специальность: математика квалификация учитель математики 1994г.;	-	-	Свидетельство на право проведения чемпионатов по стандартам WORLDSKILLS в рамках своего региона по компетенции «Поварское дело» 23.03.2021 г  ГБПОУ АТСП Удостоверение о повышении квалификации по программе «Обучение работников навыкам оказания первой	АНОО ВО Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации" диплом о профессиональной переподготовке «Преподаватель СПО (по модулю технологических дисциплин), 2017	33	16675 Повар

			<p>Профессиональные дисциплины:</p> <p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста</p> <p>Приготовление супов и соусов</p> <p>Приготовление блюд из рыбы</p> <p>Приготовление блюд из мяса и домашней птицы</p> <p>Приготовление и оформление холодных блюд и закусок</p> <p>Приготовление сладких блюд и напитков</p> <p>Учебная практика:</p> <p>Проведение инструктажа по технике безопасности</p> <p>Отработка навыков приготовления и оформления основных и простых блюд и гарниров из традиционных видов овощей и грибов</p> <p>Отработка навыков приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий</p> <p>Отработка технологии подготовки сырья</p>				помощи», 16 часов, 2021г.			
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	---------------------------	--	--	--

			<p>и приготовление блюд из яиц, творога, теста</p> <p>Отработка приготовления супов, соусов</p> <p>Обработка рыбы с костным скелетом и приготовление полуфабрикатов, простых блюд из рыбы с костным скелетом</p> <p>Обработка и приготовление основных полуфабрикатов. Простых блюд из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>Приготовление и оформление простых блюд из домашней птицы</p> <p>Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>Приготовление и оформление салатов простой и средней степени сложности</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд</p> <p>Приготовление и оформление простых холодных напитков.</p>								
2	Кобзев Виктор Викторович	Мастер производственного обучения	<p>Общепрофессиональный цикл:</p> <p>Экономический курс</p> <p>Черчение</p> <p>Электротехника</p>	<p>Московский ордена Ленина авиационный институт им. Серго Орджоникидзе</p> <p>специальность</p> <p>Авиационное</p>	-	-	ГБПОУ АТСП	Удостоверение о повышении квалификации по программе «Обучение	-	17	Сварщик ручной дуговой сварки плавящимся

			<p>Материаловедение Допуски и технические измерения Охрана труда Профессиональный цикл: Подготовительно-сварочные работы и контроль качества сварных швов после сварки Ручная дуговая сварка (наплавка, резка) плавящимся покрытым электродом</p>	<p>приборостроение квалификация Инженер электромеханик 1975 г.</p>			<p>работников навыкам оказания первой помощи», 16 часов, 2021г.</p>			<p>покрытым электродом</p>
3	<p>Курмышова Людмила Ивановна</p>	<p>Преподаватель</p>	<p>Общепрофессиональный цикл: Основы материаловедения Деловая культура Охрана труда Профессиональный цикл: Швейное оборудование Технология изготовления и обработки швейных изделий Практическое обучение: Организация рабочего места. ТБ при выполнении ручных, машинных и утюжильных работ. Пожарная безопасность. Выполнение ручных работ Выполнение машинных работ Влажно-тепловые работы Выполнение отдельных деталей</p>	<p>Омский технологический институт бытового обслуживания специальность: технология швейных изделий квалификация: инженер-технолог, 1988г.</p>	-	-	<p>ГБПОУ АТСП Удостоверение о повышении квалификации по программе «Обучение работников навыкам оказания первой помощи», 16 часов, 2021г.</p>	-	38	<p>19601 Швея</p>

			и узлов швейных изделий Изготовление изделий одежды: -Пошив юбок - Пошив брюк - Пошив платья -Пошив блузки Текущий уход за швейной машиной Ремонт и обновление одежды							
4	Марочкина Елена Николаевна	Преподаватель	Основы рыночной экономики и предпринимательства Теоретические основы профессиональной деятельности (интегрированный курс) Технология парикмахерских услуг Практическое обучение: Отработка навыков выполнения подготовительных и заключительных работ по обслуживанию клиентов Отработка техники и правил мытья головы разными способами Отработка приемов деления головы на зоны Отработка приемов держания инструментов. Отработка укладки волос методом «бомбаж» и «брашинг»	г. Арзамас, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Арзамасский государственный педагогический институт им. А.П. Гайдара» специальность: «Математика», квалификация: учитель математики, 2007 год,  АНО СПО «Академия современного управления» (колледж) Свидетельство по обучению подготовки парикмахеров, квалификация парикмахер 3 разряда	-	-	ГБПОУ АТСП Удостоверение о повышении квалификации по программе «Обучение работников навыкам оказания первой помощи», 16 часов, 2021г.  ООО «Инфоурок» Удостоверение о повышении квалификации по программе «Дуальное образование как основа подготовки в СПО по ТОП – 50», 72 часа, 2021г.	-	9	16437 Парикмахер

			Выполнение элементов причесок Выполнение причесок на основе инструкционного технологической карты Выполнение химической завивки Выполнение окрашивания волос Отработка операций стрижки Отработка технологии выполнения мужских модельных классических стрижек Отработка технологии выполнения женских модельных классических стрижек Отработка технологии выполнения мужских модельных стрижек Отработка технологии выполнения женских модельных стрижек Отработка технологии современных мужских и женских стрижек							
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--

5	Ручкина Анастасия Андреевна	Преподаватель	<p>Введение в специальность. Основы санитарии и гигиены.</p> <p>Материаловедение</p> <p>Практическое обучение:</p> <p>Отработка технологии выполнения подготовительных и завершающих работ по обслуживанию клиента</p> <p>Отработка техники дезинфекции и стерилизации инструментов ручным способом</p> <p>Отработка снятия материала</p> <p>Отработка технологии выполнения комбинированного маникюра</p> <p>Отработка выполнения покрытия искусственным материалом</p> <p>Выполнение работ по обслуживанию клиентов</p> <p>Выполнение работ по дезинфекции и стерилизации инструментов</p> <p>Выполнение работ по снятию материала. Работа с моделями</p> <p>Выполнение комбинированного маникюра. Работа с моделями</p> <p>Выполнение работ по покрытию ногтей</p>	<p>ЧПОУ «Нижегородский экономико – технологический колледж»</p> <p>Нижегородская область, г.Арзамас, программа «40.02.01 Право и организация социального обеспечения», квалификация «Юрист» (Диплом о среднем профессиональном образовании с отличием) 2016г.</p> <p>ФГАУ ВО «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского» г.Нижний Новгород, специальность «44.05.01 Педагогика и психология девиантного поведения», квалификация «Социальный педагог» (Диплом о высшем образовании с отличием) 2018г.</p> <p>ЧПОУ «Нижегородский экономико – технологический колледж»</p> <p>Нижегородская область, г.Арзамас, программа профессионального обучения «Мастер маникюра и педикюра 2 разряда» (Свидетельство о профессии рабочего должностного служащего) 2019г.</p>	-	-	<p>Сертификат АНО ДПО «УЦ «Потенциал», программа «Связи с общественностью». 2021г.</p> <p>ГБПОУ «Нижегородский индустриальный колледж», программа «Бережливое производство – эффективность производственных процессов», 16 часов. 2022г.</p> <p>ФГБОУ ДО ФЦДО, программа «Работа с партнерами в организациях дополнительно го образования», 24 часа. 2022г.</p> <p>ФГБОУ ДО ФЦДО, программа «Основы интернет-маркетинга для образовательной организации», 16 часов. 2022г.</p> <p>ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им.</p>	<p>ГБПОУ «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства», квалификация «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» (Диплом о профессиональной переподготовке) 2019г.</p> <p>ГБПОУ «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства», квалификация «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (Диплом о профессиональной переподготовке) 2019г.</p> <p>ООО «Инфоурок» г.Смоленск, программа «Воспитание детей дошкольного возраста», квалификация «Воспитатель детей дошкольного</p>	6	<p>Мастер маникюра. Секретарь-администратор</p>
---	-----------------------------	---------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	-------------------------------------------------

			<p>различными профессиональными материалами</p> <p>Выполнение дизайна ногтей</p> <p>Нормативно-методическая база работы секретаря-администратора.</p> <p>Требования к организации рабочего места секретаря-администратора и условий труда</p> <p>Техническое оснащение офиса</p> <p>Работа секретаря с документами</p> <p>Общие правила приема посетителей</p> <p>Культура делового общения.</p> <p>Учебная практика:</p> <p>Знакомство со структурами организаций, службой секретариата.</p> <p>Отработка составления схем организаций, ее структурных подразделений и потоков информации между подразделениями.</p> <p>Отработка навыков составления, оформления, редактирования документов.</p> <p>Работа с документами: прием, первичная обработка</p>				<p>Н.И.Лобачевский», программа «Современные педагогические технологии в организации образовательного процесса в условиях реализации ФГОС ОО обучающихся с ограниченными возможностями и здоровья», 72 часа. 2022 г.</p> <p>ГБПОУ «Арзамасский коммерско-технический техникум», программа «Создание доступной среды для лиц с инвалидностью и ОВЗ в образовательном учреждении», 40 часов. 2022г.</p> <p>ООО «Центр инновационного образования и воспитания», программа «Методология и технологии цифровых образовательных технологий в образовательной организации», 49 часов. 2022г.</p> <p>ГБОУ ДПО «Нижегородск</p>	<p>возраста» (Диплом о профессиональной переподготовке) 2022 г.</p> <p>ООО «Инфоурок» г.Смоленск, программа «Организация методической работы в образовательной организации среднего профессионального и дополнительного образования», квалификация «Методист образовательной организации» (Диплом о профессиональной переподготовке) 2023г.</p> <p>Декабрь 2022 г. – Август 2023 г.</p> <p>Обучение по программе «Графический дизайнер» в ООО «Skillfactory» (Диплом о профессиональной переподготовке) ООО «Инфоурок» программа «Управление образовательной организацией дополнительного образования»</p>		
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--



			<p>Работа с документами: регистрация документов, постановка на контроль, снятие с контроля, обработка и отправка исходящих документов.</p> <p>Прием и распределение телефонных звонков</p> <p>Прием посетителей.</p> <p>Отработка навыков делового общения.</p> <p>Составление и редактирование текстов документов и текстов выступлений с точки зрения речевого этикета</p>			<p>ий институт развития образования», программа «Проектирование и разработка онлайн-курса на платформе «Moodle», 36 часов. 2023г.</p> <p>ФГОУ ДПО «Академия реализации государственной политики и профессионального развития работников образования Министерства просвещения РФ» программа «Использование современного учебного оборудования при реализации дополнительных общеобразовательных программ технической направленности в центрах цифрового образования «IT-куб» 36 ч., 2023 г.</p>	<p>(профессиональн )2024 г.</p>		
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------	--	--

							<p>ФГАОУ ВО «Националь ный исследовател ьский Нижегородск ий государствен ный университет им. Н.И. Лобачевского » программа «Психолого- педагогическ ое сопровожден ие различных категорий обучающихся в условиях дополнительн ого образования» 144 ч., 2023 г. ФГБОУ ВО «Приволжски й исследовател ьский медицинский университет» Министерств а здравоохране ния РФ программа «Профилакти ка агрессивного и суицидальног о поведения у детей» 18 ч., 2023 г.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

							<p>ООО «Центр инновационного образования и воспитания» программа «Обработка персональных данных в образовательных организациях» 36 ч., 2024 г. ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский Политехнический университет Петра Великого» программа «Инновационные и цифровые технологии в образовании» 72 ч. 2024 г. ООО «Центр инновационного образования и воспитания» программа «Основы обеспечения информационной безопасности детей», 36 ч., 2024 г.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

6	Садовская Екатерина Игоревна	Преподаватель	<p>Общепрофессиональные дисциплины: Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности Этика и психология делового общения Охрана труда и техника безопасности Профессиональные дисциплины: Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания; Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве профессионального общения Технология производства холодных и горячих напитков Кулинарная характеристика блюд, закусок, напитков Организация обслуживания посетителей Учебная практика: Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской</p>	<p>Арзамасский государственный педагогический институт им. А.П. Гайдара, Специальность «Дошкольная педагогика и психология» Преподаватель дошкольной педагогики и психологии, методист дошкольных учреждений» 1997 г. Негосударственное образовательное учреждение СПО «Нижегородский экономико-технологический колледж» г. Арзамас, специальность 260502 Технология продукции общественного питания квалификация Технолог 2013 г.; АНОО ВО Центросоюз Российской Федерации "Российский университет кооперации" по ДПО «Преподаватель профессиональных дисциплин по специальности «Гостиничный сервис», 2018 г</p>	-	-	<p>ГБПОУ «Лукояновский педагогический колледж им. А.М. Горького. Сертификат участника Областной научно-практической конференции и педагогических работников «Педагогическое чтение им. А.А. Куманева» Актуальные направления трансформации и обучения и воспитания: реалии и перспективы, 30.03.2021г.</p> <p>ГБПОУ АТСП Удостоверение о повышении квалификации по программе «Обучение работников навыкам оказания первой помощи», 16 часов, 2021г.</p> <p>ООО «Центр инновационного образования и воспитания» Удостоверение о повышении квалификации по программе «Коррекционная педагогика и особенности</p>	-	39	17192 Приготовитель напитков 16399 Официант
---	------------------------------	---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----	---------------------------------------------------

			<p>Приготовление и оформление «Кофе по-турецки».</p> <p>«Облепиховый чай с лимоном и мятой»</p> <p>Приготовление и оформление «Кофе по-восточному».</p> <p>Приготовление и оформление «Холодный персиковый чай».</p> <p>Приготовление и оформление кофе с мороженым.</p> <p>Приготовление и оформление «Облепиховый чай с грушей».</p> <p>Приготовление и оформление «Гляссе с яичным желтком и ванильным мороженым».</p> <p>Приготовление и оформление «Горячий цитрус».</p> <p>Приготовление и оформление «Мексиканское горячее какао».</p> <p>Приготовление и оформление «Чай с имбирем и тмином».</p> <p>Приготовление и оформление «Мексиканский шоколад на воде».</p> <p>Приготовление и оформление «Тропическое» какао».</p> <p>Приготовление и оформление «Какао-флип».</p>			образования и воспитания детей с ОВЗ», 73 часа, 2021г.			
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--------------------------------------------------------	--	--	--

			<p>Приготовление и оформление «Коктейль Какао с вишней».</p> <p>Приготовление и оформление «Классическое какао».</p> <p>Учебная практика:  Подготовка торгового зала к обслуживанию посетителей  Организация процесса обслуживания в ресторанах различных типов и классов  Организация обслуживания банкетов и приемов  Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.  Получение и активирование столовой посуды, приборов и белья  Составление меню  Составление карты вин  Составление и ведение учетно-отчетной документации</p>							
7	Сподарь Ирина Семёновна	Преподаватель	<p>Общепрофессиональные дисциплины:  Социально-экономические аспекты профессиональной деятельности  Этика и психология делового общения</p>	<p>Среднее профессионально-техническое училище г. Советск  профессия: повар  квалификация: повар 5 (пятого) разряда, 1986 год  Витебский индустриально-</p>	-	-	-	-	31	12901 Кондитер

			<p>Охрана труда и техника безопасности</p> <p>Профессиональные дисциплины:</p> <p>Нормативно-правовое регулирование деятельности организаций питания</p> <p>Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>Техническое оснащение и организация рабочего места</p> <p>Технология приготовления и оформления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</p> <p>Организация и управление работой</p> <p>Учебная практика:</p> <p>Инструктаж по технике безопасности при работе с оборудованием в мастерской</p> <p>Отработка навыков приготовления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопасного теста</p> <p>Отработка навыков приготовления</p>	<p>педагогический техникум</p> <p>специальность: технология приготовления пищи;</p> <p>квалификация: техника-технолога, мастера производственного обучения, 1989 год</p> <p>ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации»</p> <p>г. Москва</p> <p>направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент</p> <p>квалификация: бакалавр</p>						
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--

			<p>пресного теста и изделий из него Отработка навыков приготовления песочного теста и изделий из него Отработка навыков приготовления бисквитного теста и изделий из него Отработка навыков приготовления заварного теста и изделий из него Отработка навыков приготовления и декорирования мучных кондитерских изделий Отработка навыков приготовления и декорирования пряников Отработка навыков приготовления и декорирования пирожных Отработка навыков приготовления печенья Отработка навыков приготовления сиропов Отработка навыков приготовления воздушного теста и изделий из него Отработка навыков</p>							
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--



			приготовления желе							
8	Шабров Виктор Иванович	Мастер производствен ного обучения	Учебная практика: Зажигание дуги и поддержание ее горения. Наплавка одиночных и смежных валиков на стальную пластину в нижнем положении Наплавка горизонтальных валиков на вертикальную поверхность Наплавка вертикальных валиков на вертикальную поверхность Дуговая многослойная наплавка на цилиндрическую поверхность Дуговая наплавка на износившиеся поверхности различных деталей Сборка пластин и приемы сборки с помощью прихватов, приспособлений, на прихватках Сборка стыковых и угловых соединений без зазора и с зазором Сборка тавровых соединений без скоса кромок Сборка и сварка стыковых с разделкой кромок с притуплением	Арзамасский совхоз- техникум имени В.А. Новикова, Министерства сельского хозяйства РСФСР Специальность Электрификация сельского хозяйства Квалификация: техник-электрик; 1981 г.,	-	-	ГБПОУ АТСП Удостоверение о повышении квалификации по программе «Обучение работников навыкам оказания первой помощи», 16 часов, 2021г.	-	18	Сварщик ручной дуговой сварки плавящимся покрытым электродом