

«Вы в своём деле мастера!»:

Хроники СТОТиСа.



Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер
производственного обучения



Образование:

Средне-профессиональное.

Сахалинский техникум отраслевых технологий и
сервиса, 2016-2022гг.

Квалификация - техник-технолог.

Победитель всероссийского заочного этапа Российской
национальной премии «Студент года – 2019» в
номинации «Профессионал года».

Камилла Зафарова, 4 курс.

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер
производственного обучения



Камилла Зафарова - отличница,
неоднократная участница и
призёр чемпионатов
профессионального мастерства
«WorldSkills», предметных
олимпиад, спортивных
соревнований.

2016 – 2017 учеб. год – второе
место в предметной олимпиаде
по химии

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2019 – 2020 учеб. год. Серебро в компетенции «Поварское дело»

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер
производственного обучения



2020-2021 учеб. год - региональный этап чемпионата
WorldSkills Russia



2020-2021 учеб. год. урок учебной практики по
изготовлению шоколадных кондитерских изделий

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2021 – 2022 учеб. год - региональный этап
чемпионата WorldSkills Russia.
Серебро в компетенции «Поварское дело».

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2021 – 2022 учеб. год.
Камилла Зафарова, выпускной 4
курс.

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2021 – 2022 учеб. год.
Выпуск – 2022 г.
Диплом с отличием.

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



Образование:

Средне-профессиональное.

Сахалинский техникум отраслевых технологий и сервиса, 2016-2022гг.

Квалификация - техник-технолог.

Высшее профессиональное.

ФГБОУ ВО «Тольяттинский государственный университет»,
2021-2024 гг.

Квалификация - бакалавр, технология
продукции и организации
общественного питания.

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2021-2022 учеб. год - победители регионального этапа VII чемпионата молодых профессионалов «WorldSkills Russia – 2022»



2022-2023 учеб. год - мастер-класс по изготовлению трюфелей

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2023-2024 учеб. год - День повара в
СТОТиСе. «Битва шефов»

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2023-2024 учеб. год – проект «Деловые субботы»

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2023-2024 учеб. год – мастер-класс по
изготовлению трюфелей в МБДОУ № 37
«Одуванчик» г. Южно-Сахалинска

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



**2024-2025 учеб. год – мастер-класс
«Равиоли с начинкой из рыбы»**

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2024-2025 учеб. год – День повара
в СТОТиСе

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2024-2025 учеб. год – открытый
бинарный урок на тему «Определение
качества колбасных изделий»

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер производственного обучения



2024-2025 учеб. год – почётная грамота
за выдающиеся успехи в работе

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер
производственного обучения



2024-2025 учеб. год - эксперт в компетенции «Кондитерское дело»
на Чемпионате «Профессионалы-25»

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер
производственного обучения



2024-2025 учеб. год -
эксперт в компетенции
«Кондитерское дело» на
Чемпионате
«Профессионалы-25»

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Крикунова Камилла Валерьевна – мастер
производственного обучения



Стаж работы в техникуме:
4 года

С 2020 года - эксперт в компетенции
«Кондитерское дело».

За время работы выпустила гр. ПК1-
17 (4 курс).

В настоящее время в гр. ПК1-21 –
мастер ПО, в гр. ПКД1-24 – куратор.

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Аполонова Антонина Викторовна – старший лаборант



Образование:

Начальное профессиональное.

ПУ №20, 2008 г.

Квалификация: повар, кондитер.

2006 г. – член пресс-центра ПУ №20.

2008 г. - Чжао Антонина Викторовна - диплом с отличием.

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Аполонова Антонина Викторовна —
старший лаборант



Образование.
Средне-профессиональное.
Сахалинский техникум отраслевых
технологий и сервиса, 2010 г.
Квалификация - технолог.

Обучается на заочном отделении в
ФГБОУ ВО «Тихоокеанский
государственный университет», г.
Хабаровск.

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги

Аполонова Антонина Викторовна –
старший лаборант



2020-2021 учеб. год.
Региональный этап
чемпионата WorldSkills Russia



2021-2022 учеб. год - победители
регионального этапа VII
чемпионата молодых
профессионалов «WorldSkills
Russia – 2022»

Стаж работы в техникуме: 6 лет

С 2019 года - подготовка
студентов по компетенции
«Хлебопечение».

С 2020 года эксперт в
компетенции «Поварское дело».

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги

Аполонова Антонина Викторовна –
старший лаборант



2022-2023 учеб. год.
Демонстрационный экзамен.



2023-2024 учеб. год - Чемпионат профессионального
мастерства «Профессионалы – 2024»

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Аполонова Антонина Викторовна – старший лаборант



Стаж работы в техникуме:
6 лет

С 2019 года - подготовка
студентов по компетенции
«Хлебопечение».

С 2020 года эксперт в
компетенции «Поварское дело».

2024-2025 учеб. год - эксперт в компетенции «Поварское дело»
на Чемпионате «Профессионалы-25». Наставник Нерух Дениса
(2 место).

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Мухина Надежда Васильевна – заведующая производством



Образование:

Начальное профессиональное.

ПУ №20, 2007 г.

Квалификация: повар, кондитер.

Средне-профессиональное.

Сахалинский техникум отраслевых технологий и сервиса, 2023 г.

Квалификация – техник - технолог.

Стаж работы в техникуме: 3 года

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Трофимчук Галина Юрьевна -лаборант



Образование:

Начальное профессиональное.

ПУ №20, г. Холмск, 2001 год.

Квалификация – повар, кондитер.

Средне-профессиональное.

Сахалинский техникум отраслевых технологий и сервиса, 2017 год.

Квалификация – техник- технолог.

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Трофимчук Галина Юрьевна -лаборант



1999 - 2000 учеб. год – в ПУ №20

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Трофимчук Галина Юрьевна - лаборант



Стаж работы в техникуме: 12 лет.

С 2012 года – повар,
с 2014 года – лаборант.

С 2022 года эксперт в
компетенции «Хлебопечение».

2021-2022 учеб. год – VII региональный чемпионат «молодые профессионалы («WorldSkills Russia – 2022»)

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Трофимчук Галина Юрьевна -лаборант



Стаж работы в техникуме:
12 лет.

2024-2025 учеб. год - в лаборатории организации обслуживания

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Трофимчук Галина Юрьевна - лаборант



2024-2025 учеб. год – эксперт в компетенции «Хлебопечение» на региональном этапе Чемпионата «Профессионалы» и чемпионата высоких технологий - 25

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги.

Фалеева Оксана Александровна - повар



Образование:

Начальное профессиональное.

ПУ №20, г. Холмск, 1996 год.

Квалификация – повар, кондитер.

Стаж работы в техникуме:

13 лет

Будущих специалистов поварского дела и поваров, кондитеров в СТОТиСе обучают опытные и квалифицированные педагоги



Подготовка к масленице, ГБПОУ «СТОТиС», 2024 год.

Под руководством опытных наставников студенты постигают тайны вкусной профессии



