

Педагогический состав Школы сыроделия Олеси Шевчук

(ИП Шевчук Олеся Станиславовна)

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)
Шевчук Олеся Станиславовна	Преподаватель	Высшее	Экономист по специальности "Финансовый менеджмент"	Институт экономики и бизнеса	-	—	"Сыродел-мастер" 2019 "Маслодел-мастер" 2022 "Микробиология молока и молочной продукции. Организация микробиологического контроля. правила безопасности при работе с микроорганизмами III-IV группы патогенности" (ВНИИМС, Углич) 2019	29	7	Программа профессионального обучения "Сыродел-мастер" Программа профессионального обучения "Аффинаж: Сыродел-мастер по созреванию сыров"
Костюкова Елена Львовна	Преподаватель	Высшее	Экономист по специальности "Финансы и кредит"	Тольяттинская академия управления	—	—	"Сыродел-мастер" 2020 "Микробиология молока и молочной продукции. Организация микробиологического контроля. правила безопасности при работе с микроорганизмами III-IV группы патогенности" (ВНИИМС, Углич) 2022	19	4	Программа профессионального обучения "Сыродел-мастер"

Кашина Евгения Дмитриевна	Преподаватель	Высшее		Воронежский государственный университет инженерных технологий	кандидат сельскохозяйственных наук		"Современные тренды в производстве молочной продукции" (ВНИИМС, Углич, 2024). "Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности" (ВНИМИ НОЧУ ДПО "ОЦМП" Москва, 2019, 2018, 2017). "Техника и технология молочных продуктов" (ВНИМИ НОЧУ ДПО "ОЦМП" Москва, 2019, 2017, 2015).	40	26	Программа профессионального обучения "Сыродел-мастер"
Устинова Екатерина Вадимовна	Преподаватель	Высшее	1. Инженер по специальности химическая технология высокомолекулярных соединений 2. Юрист (трудовое право)	1. МГАТХТ им. Ломоносова 2. МПГУ	-	-	1. Школа вина Энотрия 20.06.2016 2. Эксперт (дегустатор молочной продукции) 21.11.2018, ВНИИМС Углич 3. Эксперт (дегустатор молочной продукции) 23.03.2022, ВНИИМС Углич 4. Микробиология, Школа Олеси Шевчук	19	8	Программа профессионального обучения "Аффинаж: Сыродел-мастер по созреванию сыров"