



Кузнецова Ирина Анатольевна

Зав. кафедрой «Технологии общественного питания» к.т.н., доцент, работает с 03.09.2018 г. Стаж трудовой деятельности 26 лет, научно-педагогический стаж 18 лет.

Образование

Закончила ФГОУ ВПО «Нижегородская государственная сельскохозяйственная академия», квалификация инженер-механик. В 2012 г. защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.20.01 Технологии и средства механизации сельского хозяйства на тему: «Совершенствование процесса регенерации рассола путем обоснования параметров и разработки кавитационного теплогенератора».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины по специальностям: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Современные концепции питания», «Новые продукты питания». Осуществляет руководство производственной, учебной и преддипломной практикой студентов. 43.03.01 «Сервис» «Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов».

Сфера научных и профессиональных интересов

Публикуется в международных журналах, вестниках и сборниках научных трудов по материалам научно-практических конференций. Является автором более 40 публикаций, из них 24 научных, в т.ч. рецензируемых журналах ВАК, 3 патента на полезную модель, 15 учебно-методических работ, в т.ч. рекомендованных Министерством образования РФ, Министерством сельского хозяйства РФ, Учебно-методическим объединением по агроинженерному образованию.



Терехов Михаил Борисович

Д.с.-х.н., профессор, Почетный работник высшего профессионального образования, Почетный работник АПК, Почетный геодезист. Работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 03.09.2018г. Стаж трудовой деятельности 33 года, научно-педагогический стаж 27 лет.

Образование



Закончил с отличием Горьковский СХИ - квалификация ученый агроном. Закончил аспирантуру в Горьковском СХИ, в 1991 г. защитил диссертацию с присвоением ученой степени кандидата сельскохозяйственных наук. В 2000 году защитил диссертацию с присвоением ученой степени доктора сельскохозяйственных наук по теме: «Агротехнические основы формирования высокопродуктивных агроценозов яровой пшеницы в Волго-Вятском регионе Нечерноземья». Получил звание профессора по кафедре технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Образовательная деятельность


Преподает дисциплины по специальности: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», «Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП», «Технология и организация централизованного производства», осуществляет руководство выпускными квалификационными работами.

Сфера научных и профессиональных интересов

Проходил стажировку за границей. Публикуется в международных

	<p>журналах, вестниках и сборниках научных трудов по материалам научно-практических конференций. Является автором 222 публикаций, в том числе 3 монографии, 2 учебника с грифами Минсельхоза РФ и УМО, 18 учебных пособий с грифами УМО. Руководит работой аспирантов, подготовлено и защищено 29 кандидатских диссертаций.</p>
	<p><i>Орлова Анна Ильинична</i> К.э.н., доцент, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 01.09.2016г. Стаж трудовой деятельности 13 лет, научно-педагогический стаж 13 лет.</p> <p><i>Образование</i> Закончила с отличием ГОУ «Нижегородский техникум пищевой промышленности» - квалификация технолог; ГОУ ВПО «Нижегородский коммерческий институт» - специалист коммерции. Закончила аспирантуру ГБОУ ВО НГИЭУ, в 2015 г. защитила диссертацию с присвоением ученой степени кандидата экономических наук по теме: «Формирование и развитие рынка услуг общественного питания».</p> <p><i>Образовательная деятельность</i> Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» - «Современные ресторанные технологии производства». «Организация ресторанного бизнеса», «Технология продукции общественного питания», 43.03.01 «Сервис» - «Основы организации ресторанного дела», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ. 07 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i> Активно публикуется в международных журналах, вестниках и сборниках научных трудов по материалам научно-практических конференций. Опубликована монография «Концепции формирования и развития рынка услуг общественного питания: инфраструктурный аспект». Принимает участие в различных научно-практических конференциях, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Оказывает помощь в организации и проведении областных конкурсов, различных мастер-классов. Регулярно повышает свою профессиональную квалификацию.</p>
	<p><i>Веселова Анна Юрьевна</i> К.т.н., доцент, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания Стаж трудовой деятельности 20 лет, научно-педагогический стаж 20 лет.</p> <p><i>Образование</i> Окончила Профессиональное училище № 55, по профессии изготовитель хлебобулочных изделий. Московскую государственную технологическую академию, по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», квалификация инженер. В 2015г. окончила аспирантуру ФГБНУ НИИ хлебопекарной промышленности по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства.</p> <p><i>Образовательная деятельность</i> Преподает дисциплины по специальности: 43.03.01 «Сервис» -</p>

	<p>«Основы организации гостиничного дела», «Технология ресторанного сервиса», «Организация обслуживания событийных мероприятий в гостиничном и ресторанном бизнесе», «Проектирование гостиничной деятельности», «Организация питания в гостиничных и ресторанных комплексах», «Тенденции ресторанного бизнеса в современных условиях», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» - ПМ 01 МДК 01.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ 08 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i></p> <p>Имеет научные публикации. В 2015г защитила кандидатскую диссертацию по специальности 05.18.01 Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Разрабатывает учебно-методические комплексы для профессиональных модулей, учебных дисциплин. Принимает активное участие в конференциях, профессиональных олимпиадах, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Повышает свою профессиональную квалификацию.</p>
	<p><i>Долгополова Светлана Валентиновна</i></p> <p>К.т.н., доцент. Стаж научно-педагогической работы – 36 лет, в т.ч. стаж педагогической работы в высших учебных заведениях – 33 года.</p> <p><i>Образование</i></p> <p>Закончила с отличием Донецкий институт советской торговли. После окончания аспирантуры в Ленинградском институте советской торговли защитила кандидатскую диссертацию и получила звание кандидата технических наук. В 1994 году решением Государственного комитета РФ по высшему образованию получила звание доцента, аттестат доцента по кафедре технологии и организации питания.</p> <p><i>Образовательная деятельность</i></p> <p>Преподает дисциплины по специальности: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» - «Организация производства», «Организация обслуживания в общественном питании», осуществляет руководство выпускными квалификационными работами и производственной практикой студентов.</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i></p> <p>Принимала участие в организации семинаров и конференций для работников общественного питания, регулярно приглашалась в качестве члена и председателя жюри городских, областных и региональных кулинарных конкурсов, за что имеет благодарности от администрации города. Проходила стажировку на Кипре и в Германии. Студенты, подготовленные Долгополовой С.В., успешно участвовали на международных, областных кулинарных конкурсах.</p> <p>В настоящее время является доцентом кафедры технологии общественного питания института пищевых технологий и дизайна - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет». Разрабатывала учебно-методические комплексы по дисциплинам кафедры для специальности ВО 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»,</p>

	<p>43.03.01 «Сервис». Занималась организацией и подготовкой студентов для участия в региональных, областных и всероссийских конкурсах, и чемпионатах WorldSkills Russia. Занималась подготовкой студентов для участия в научно-практических конференциях с выступлениями. Была руководителем секций на научно-практических конференциях. Выступала с докладами на научно-практических конференциях. Организовывала мастер-классы ведущих шеф-поваров, барменов нижегородских ресторанов. Активно осуществляет публикационную деятельность, публикуя свои научные труды в региональных и всероссийских изданиях как самостоятельно, так и в соавторстве. Регулярно повышает свою профессиональную квалификацию.</p>
	<p><i>Захарова Ирина Ивановна</i> Ст. преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания. Стаж трудовой деятельности 25 лет, научно - педагогический стаж 22 года.</p> <p><i>Образование</i> Окончила Горьковский техникум советской торговли, по специальности «Технология приготовления пищи и организация общественного питания», квалификация техник-технолог. Волжский государственный инженерно- педагогический институт, Менеджер. Преподаватель по специальности «Менеджмент в социальной сфере». Аспирантура ГБОУ ВПО НГИЭИ в 2014г.</p> <p><i>Образовательная деятельность</i> Преподает профессиональные модули по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ. 09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания», осуществляет руководство выпускными квалификационными работами и производственной практикой студентов.</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i> Имеет научные публикации. Активно работает над темой диссертационного исследования. Разрабатывает учебно-методические комплексы для профессиональных модулей. Принимает участие в организации и проведении научно-практических конференций, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Так же принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсах, мастер-классах, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.</p>



Крылова Рамиля Вафовна

Ст. преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2013 года. Стаж трудовой деятельности 27 лет, научно-педагогический стаж 15 лет.

Образование

Окончила с отличием Горьковский техникум советской торговли, по специальности «Технология приготовления пищи», квалификация техник – технолог. Горьковский государственный университет им. Н.И. Лобачевского, бухгалтер по специальности «Экономика, бухгалтерский учет и контроль».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» - «Контроль качества ХАССП на предприятиях общественного питания». 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» - ПМ. 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (официант, бармен), ПМ.07 «Организация работы баров», ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», МДК.02.01. «Организация обслуживания в организациях общественного питания», «Эногастрономия», ПМ.06 «Организация обслуживания иностранных туристов», осуществляет руководство выпускными квалификационными работами студентов, а также производственной и учебной практикой студентов.

Сфера научных и профессиональных интересов

Имеет научные публикации. Активно работает над темой диссертационного исследования. Разрабатывает учебно-методические комплексы для профессиональных модулей. Принимает участие в научно-практических конференциях. Так же принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсах, мастер-классах, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.



Кузина Наталья Валерьевна



Ст. преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с сентября 2018г. Стаж трудовой деятельности 31 год, научно - педагогический стаж 15 лет.



Образование


В 1993г. окончила Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности, квалификация инженер-технолог.

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ 07 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», ПМ 09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания», осуществляет руководство учебной и производственной практикой, выпускными квалификационными работами студентов.

	<p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i></p> <p>Имеет научные публикации. Разрабатывает учебно-методические комплексы для профессиональных модулей. Принимает участие в организации и проведении научно-практических конференций, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Так же принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсах, мастер-классах, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.</p>
	<p><i>Фрункина Ирина Борисовна</i></p> <p>Ст. преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания». Стаж трудовой деятельности 38 лет, научно - педагогический стаж 3 года.</p> <p><i>Образование</i></p> <p>Окончила Ленинградский институт советской торговли им. Энгельса в 1976г., «Экономика общественного питания».</p> <p><i>Образовательная деятельность</i></p> <p>Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции и организация общественного питания», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения», «Основы организации обслуживания», ПМ.08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни», ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания», осуществляет руководство выпускными квалификационными работами и преддипломной практикой студентов.</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i></p> <p>Имеет научные публикации. Активно работает над темой диссертационного исследования. Разрабатывает учебно-методические комплексы для профессиональных модулей. Принимает участие в организации и проведении научно-практических конференций, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Так же принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсах, мастер-классах, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.</p>
	<p><i>Головачева Ольга Вячеславовна</i></p> <p>Преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания. Стаж трудовой деятельности 11 лет, научно - педагогический стаж 10 лет.</p> <p><i>Образование</i></p> <p>Окончила ГОУ Нижегородский техникум пищевой промышленности, технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания»</p> <p>Московский государственный университет технологий и управления, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».</p> <p><i>Образовательная деятельность</i></p> <p>Преподает профессиональные модули и дисциплины по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса</p>

	<p>приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Эстетика и дизайн в кондитерских изделиях», осуществляет руководство выпускными квалификационными работами, учебной и производственной практиками студентов.</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i></p> <p>Имеет научные публикации. Активно работает над темой диссертационного исследования. Разрабатывает учебно-методические комплексы для профессиональных модулей. Принимает участие в организации и проведении научно-практических конференций, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Так же принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсах, мастер-классах, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.</p>
	<p><i>Сухова Ольга Валентиновна</i></p> <p>Преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 года. Стаж трудовой деятельности 21 год, научно-педагогический стаж 21 год.</p> <p><i>Образование</i></p> <p>Окончила ПТУ № 55. В 1996г. «Пекарь, тестовод, машинист тесторазделочных машин», ГОУ ВПО Московский государственный университет технологий и управления, инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».</p> <p>Аспирантура ГБОУ ВО НГИЭУ в 2015г.</p> <p><i>Образовательная деятельность</i></p> <p>Преподает профессиональные модули и дисциплины по специальностям: 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - ПМ.02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий», ПМ.03 «Производство кондитерских изделий», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - «Техническое оснащение предприятий общественного питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» - «Техническое оснащение ПОП и охрана труда».</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i></p> <p>Имеет научные публикации. Активно работает над темой диссертационного исследования. Разрабатывает учебно-методические комплексы по профессиональным модулям. Принимает участие в организации и проведении научно-практических конференций, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Так же принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсах, мастер-классах, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.</p>
	<p><i>Гордеева Валентина Федоровна</i></p> <p>Преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 года. Стаж трудовой деятельности 49 лет, научно-педагогический стаж 45 лет.</p> <p><i>Образование</i></p> <p>Окончила техникум пищевой промышленности им. Горького 1969г. по специальности «Хлебопекарное производство». Московскую государственную технологическую академию, по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»,</p>

	<p>квалификация инженер – технолог.</p> <p><i>Образовательная деятельность</i></p> <p>Преподает профессиональные модули по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - ПМ. 01 «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке», ПМ.06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i></p> <p>Имеет научные публикации. Разрабатывает учебно-методические комплексы по профессиональным модулям. Принимает участие в конференциях, профессиональных олимпиадах, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Повышает свою профессиональную квалификацию.</p>
	<p><i>Николаева Татьяна Александровна</i></p> <p>Преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания. Стаж трудовой деятельности 25 лет, научно-педагогический стаж 20 лет.</p> <p><i>Образование</i></p> <p>Окончила Нижегородский коммерческий колледж, техник-технолог по специальности «Технология приготовления пищи и организация общественного питания». Волжскую государственную инженерно-педагогическую академию, педагог профессионального обучения по специальности «Профессиональное обучение (Экономика и управление)».</p> <p><i>Образовательная деятельность</i></p> <p>Преподает профессиональные модули по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.07 «07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», ПМ.08 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной и зарубежной кухни», осуществляет руководство выпускными квалификационными работами, учебной и производственной практиками студентов.</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i></p> <p>Имеет научные публикации. Разрабатывает учебно-методические комплексы по профессиональным модулям. Принимает участие в организации и проведении научно-практических конференций, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Так же активно принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсах, мастер-классах, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.</p>



Федорова Елена Александровна

Преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 03.09.2018г.

Образование

Закончила Нижегородский государственный педагогический университет, квалификация учитель Биологии. В 2016 году прошла программу переподготовки по направлению «Государственное и муниципальное управление»

Образовательная деятельность

Преподает профессиональные модули по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», МДК.02.03. «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - «Бережливое производство».

Сфера научных и профессиональных интересов

Принимает участие в разработке учебно-методических комплексов.



Шумилова Алла Дмитриевна

Преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012г. Стаж трудовой деятельности 6 лет, научно-педагогический стаж 6 лет.

Образование

НТК в 2007г., по специальности «Технология продукции общественного питания». ННГУ им Н.И. Лобачевского» в 2013г. по специальности «Финансы и кредит».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения», ПМ 09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания», 38.02.05 «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» - «Организация хранения и контроль запасов сырья», осуществляет руководство выпускными квалификационными работами и преддипломной практикой студентов.

Сфера научных интересов и профессиональных интересов:

Имеет научные публикации, принимает участие в разработке учебно-методических комплексов, активно участвует в профессиональных конкурсах, олимпиадах, организует научно-исследовательскую деятельность студентов.





Комарова Екатерина Владимировна

Ассистент, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с сентября 2018г.

Образование

Окончила «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в 2015г., в 2018г. по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Образовательная деятельность

	<p>Преподает профессиональные модули по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» - ПМ. 03, «Маркетинговая деятельность в организациях общественного питания» МДК 03.01 «Маркетинг в организациях общественного питания».</p>
	<p><i>Рыжова Анастасия Сергеевна</i> Зав. лабораторией, ассистент, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 22.03.2018 года.</p> <p><i>Образование</i> Окончила «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» по специальности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в 2015г., в 2018г. по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».</p> <p><i>Образовательная деятельность</i> Преподает профессиональные модули по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПМ.09 «Организация процесса приготовления и приготовление блюд диетического питания»</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i> Активно оказывает помощь в организации подготовки студентов для участия в профессиональных конкурсах, олимпиадах, так же оказывает помощь в организации и проведении различных мастер-классов и других мероприятий института, проводит ознакомительные экскурсии для школьников выпускных классов в рамках дней открытых дверей.</p>
	<p><i>Колоколова Марина Ивановна</i> Зав. лабораторией, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания. Стаж трудовой деятельности 30 лет, научно-педагогический стаж 11 лет.</p> <p><i>Образование</i> Окончила Горьковский техникум советской торговли в 1987.г, по специальности, «Бухгалтер общественного питания», ИПТД– филиал ГБОУ ВО НГИЭУ, в 2015г., по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».</p> <p><i>Сфера научных и профессиональных интересов</i> Активно оказывает помощь в организации подготовки студентов для участия в профессиональных конкурсах, олимпиадах, так же оказывает помощь в организации и проведении различных мастер-классов и других мероприятий института, проводит ознакомительные экскурсии для школьников выпускных классов в рамках дней открытых дверей.</p>



Лытова Светлана Федоровна

Зав. лабораторией, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2016 года. Стаж трудовой деятельности 35 лет, научно-педагогический стаж 23 года.

Образование

Окончила «Новочеркасский техникум пищевой промышленности» в 1983 году, «Бродильное производство». Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности в 1990 году, «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства».

Сфера научных и профессиональных интересов

Активно оказывает помощь в организации подготовки студентов для участия в профессиональных конкурсах, олимпиадах, так же оказывает помощь в организации и проведении различных мастер-классов и других мероприятий института, проводит ознакомительные экскурсии для школьников выпускных классов в рамках дней открытых дверей.