

Орлова Анна Ильинична

Зав. кафедрой «Технологии общественного питания», к.э.н., доцент, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 года. Стаж трудовой деятельности 17 лет, научно-педагогический стаж 17 лет.

Образование

Закончила с отличием ГОУ «Нижегородский техникум пищевой промышленности» - квалификация технолог; ГОУ ВПО «Нижегородский коммерческий институт» специалист коммерции. Закончила аспирантуру ГБОУ ВО НГИЭУ по специальности 08.00.05 «Экономика и управление народным хозяйством», в 2015 г. защитила диссертацию с присвоением ученой степени кандидата экономических наук по теме: «Формирование и развитие рынка услуг общественного питания»

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» - «Современные ресторанные технологии производства кулинарной продукции», «Технология продукции общественного питания», «Современные концепции питания», «Организация обслуживания в ОП», «Организация ресторанного бизнеса»,

«Технология и организация централизованного производства»

Сфера научных и профессиональных интересов

Активно публикуется в международных журналах SCOPUS, ВАК, РИНЦ, вестниках и сборниках научных трудов по материалам научнопрактических конференций. Является автором более 60 публикаций. 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.



Алексеева Татьяна Васильевна

Д.т.н., профессор, работает на кафедре с 01.09.2022 г. Стаж трудовой деятельности 27 лет, научно-педагогический стаж 27 лет.

Образование

Окончила Воронежский технологический институт в 1991 г., получила диплом с отличием по специальности «Технология хранения и переработки зерна», в 2000 году защитила диссертацию на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 03.00.23 – Биотехнология (в том числе бионанотехнологии). В 2015 г защитила диссертацию на соискание ученой степени доктора технических наук по специальностям 05.18.07 «Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ», 05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: «Научные основы производства продуктов питания», «Технология пищевых производств», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Научные основы применения холода в производстве продуктов питания»

Сфера научных и профессиональных интересов

На протяжении всего периода работы повышает учебно-педагогическую и научную квалификацию путем участия в научно-исследовательской и

учебно-методической работе, в методических конференциях и семинарах. Ежегодно проходит курсы повышения квалификации, что подтверждено 30 дипломами о профессиональной переподготовке и удостоверениями о повышении квалификации. В соавторстве со студентами ею опубликовано более 300 научных и учебных работ, в том числе 4 учебных издания, 6 монографий, 67 статей в рецензируемых журналах ВАК РФ, 12 статей в журналах индексируемых Scopus и Web of Science. Получено более 20 патентов и свидетельств о государственной регистрации программ для ЭВМ. Данные разработки отмечены более 90 дипломами, сертификатами, благодарственными письмами выставок и форумов различного уровня.



Кузнецова Ирина Анатольевна

К.т.н., доцент, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 03.09.2018 г. Стаж трудовой деятельности 29 лет, научно-педагогический стаж 22 года.

Образование

ФГОУ Закончила 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 средства механизации сельского хозяйства» тему: «Совершенствование процесса регенерации рассола путем обоснования параметров И разработки кавитационного теплогенератора».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины по направлениям подготовки:

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» «Организация производства на предприятиях ОП», «Техническое оснащение предприятий ОП», «Контроль качества и ХАСП на ПОП»; 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» -«Контроль продуктов», «Пищевое качества пищевых сырье растительного происхождения», «Общие принципы переработки сырья», «Технологический контроль и учет на предприятиях отрасли», «Проектирование предприятий хлебопекарной отрасли», «Методы исследований свойств сырья и готовой продукции», «Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности». Осуществляет руководство преддипломной и производственной практикой студентов.

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 учебнометодических работ, в т.ч. рекомендованных Министерством образования РФ, Министерством сельского хозяйства РФ, Учебнометодическим объединением по агроинженерному образованию. Так же участвовала в организации профессиональных конкурсов, мастерклассов, областного конкурса профессионального мастерства «Империя вкуса».



Веселова Анна Юрьевна

К.т.н., доцент, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 года. Стаж трудовой деятельности 24 года, научно-педагогический стаж 24 года.

Образование

Окончила Профессиональное училище № 55, по профессии изготовитель хлебобулочных изделий. Московскую государственную

технологическую академию, по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», квалификация инженер. В 2015 г. 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».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по направлениям подготовки и специальностям:

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» - «Технология изделий», «Технология кондитерских хлебобулочных «бережливое производство», «Технологическое оборудование х/п, кондитерской отрасли», «Организация технологического процесса предприятий отрасли», «Технология мучных изделий на предприятиях малой мощности», «Дизайн кондитерских изделий», «Автоматизация технологических производств»; 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» - «Технология кондитерских и хлебобулочных изделий в ПОП», «Научные основы производства продуктов питания», «Бережливое производство»; 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - «Автоматизация технологических процессов», «ПМ 02. МДК 02.01 «Технология производства хлеба хлебобулочных изделий», «Основы хлебопекарного дела».

Сфера научных и профессиональных интересов

Имеет научные публикации. В 2015 г. защитила кандидатскую диссертацию по специальности 05.18.01 «Технология обработки, переработки хранения и злаковых, бобовых крупяных культур, продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства». Разрабатывает учебно-методические комплексы для профессиональных учебных дисциплин. Принимает активное участие в конференциях, профессиональных олимпиадах, организует научно-исследовательскую деятельность совместно co студентами. Повышает свою профессиональную квалификацию.



Захарова Ирина Ивановна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 г. Стаж трудовой деятельности 29 лет, научно - педагогический стаж 26 лет.

Образование

Окончила Горьковский техникум советской торговли, по специальности «Технологияприготовления пищи и организация общественного питания», квалификация техник-технолог; Волжский государственный инженерно- педагогический институт, Менеджер. Преподаватель по специальности «Менеджмент в социальной сфере»; Аспирантуру ГБОУ ВПО НГИЭИ в 2014г.

Образовательная деятельность

Преподает профессиональные модули по специальностям:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ 06 МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации», ПМ 09 МДК 09.01 «Технология приготовления блюд диетического питания», ПМ 08 МДК 08.01 «Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни», ПМ 07 МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - ПМ 01 МДК 01.01, ПМ 01 МДК 01.02.

Осуществляет руководство преддипломной практикой студентов.

Сфера научных и профессиональных интересов

Имеет научные публикации. Является главным экспертом Регионального чемпионата Wordskills Russia по компетенции «Поварское дело». 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, конкурсов, мастер-классов, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.



Комлева Венера Шамильевна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2018 года. Стаж трудовой деятельности 31 год, научно-педагогический стаж 31 год.

Образование

В 1991 г. окончила Горьковский индустриально-педагогический техникум, техник-технолог, мастер производственного обучения по специальности «Технология сварочного производства», а в 1995 г. - Нижегородский государственный педагогический университет, учитель трудового обучения и общетехнических дисциплин. Мастер производственного обучения по специальности «Труд».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины по специальности:

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Сфера научных и профессиональных интересов

Имеет научные публикации в журналах ВАК, РИНЦ. Ежегодно повышает научно-педагогическую квалификацию. Принимает участие в научно-практических конференциях. Так же принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсов, мастер-классов, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия.



Крылова Рамиля Вафовна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 года. Стаж трудовой деятельности 31 год, научно-педагогический стаж 19 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: 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» - ПМ 02 МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания», ПМ 02 МДК 02.03 «Менеджмент и управление персоналом в организациях общественного питания», ПМ 06 МДК 06.01 «Организация обслуживания иностранных туристов», «Эногастрономия»; 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ 06 МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - «Организация обслуживания». Осуществляет руководство выпускными квалификационными работами студентов, а также производственной и учебной практикой студентов.

Сфера научных и профессиональных интересов

Имеет научные публикации. Является главным экспертом Регионального чемпионата Wordskills Russia по компетенции «Ресторанный сервис». 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, конкурсов, мастер-классов, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию.



Климина Елена Васильевна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 г. Стаж трудовой деятельности 34 года, научно -педагогический стаж 23 года. Является Почетным работником среднего профессионального образования.

Образование

Окончила Горьковский техникум советской торговли в 1988 г. по специальности «Технология приготовления пищи». В 1999 году окончила «Нижегородский коммерческий институт» по специальности «Менеджмент».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ 06 МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации», ПМ 08 МДК 08.01 «Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни», ПМ 09 МДК 09.01 «Технология приготовления блюд диетического питания», «Калькуляция и учет»; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: ПМ 01 МДК 01.01- «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»; ПМ 01 МДК 01.02, «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»; ПМ 02. МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»; ПМ 02. МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». Сфера научных и профессиональных интересов

Имеет научные публикации, повышает свою профессиональную квалификацию. Принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсов, мастер-классов, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия в этих мероприятиях.



Головачева Ольга Вячеславовна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания. Стаж трудовой деятельности 15 лет, научно - педагогический стаж 14 лет.

Образование

Окончила ГОУ Нижегородский техникум пищевой промышленности, технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания».

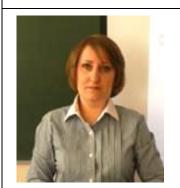
Московский государственный университет технологий и управления, Инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ 07 МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», ПМ 04 МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ 08 МДК 08.01 «Технология приготовления

блюд национальной и зарубежной кухни»; 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - «Эстетика и дизайн кондитерских изделий»; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - «Основы поварского и кондитерского дела», ПМ 02 МДК 02.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»; ПМ 02. МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». Сфера научных и профессиональных интересов

Имеет научные публикации. Разрабатывает учебно-методические комплексы для профессиональных модулей. Принимает участие в проведении научно-практических организации конференций, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Так же принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсов, мастер-классов, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Повышает свою профессиональную квалификацию. Активно участвует профориентационной деятельности кафедры.



Сухова Ольга Валентиновна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 года. Стаж трудовой деятельности 25 лет, научно-педагогический стаж 25 лет.

Образование

Окончила ПТУ № 55. В 1996 г. «Пекарь, тестовод, машинист тесторазделочных машин», ГОУ ВПО Московский государственный университет технологий и управления, инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Аспирантура ГБОУ ВО НГИЭУ в 2015 г.

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальности: 19.02.03 ««Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - ПМ 01 МДК 01.01 «Технология хранения и подготовки сырья», ПМ 02 МДК 02.01 «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», ПМ 03 МДК 03.01 «Технология производства сахаристых кондитерских изделий», ПМ 03 МДК 03.02 «Технология производства мучных кондитерских изделий», ПМ 06 МДК 06.01 «Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»».

Сфера научных и профессиональных интересов

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 принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсов, мастер-классов, фестивалей, осуществляет подготовку студентов. Повышает свою профессиональную квалификацию.



Иванова Ольга Николаевна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012 года. Стаж трудовой деятельности 24 года, научно-педагогический стаж 15 лет.

Образование:

Окончила московскую государственную технологическую академию, инженер по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям:

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - «Охрана труда», «Организация хранения и контроль запасов сырья»; 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - «Охрана труда»,

ПМ 04 МДК 04.01 «Технология производства макаронных изделий», «основы хлебопекарного дела»; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - «Охрана труда», «Техническое оснащение ПОП». Осуществляет руководство преддипломной практикой студентов.

Сфера научных и профессиональных интересов

Принимает участие в разработке учебно-методических комплексов. Повышает свою профессиональную квалификацию. Имеет научные публикации.



Николаева Татьяна Александровна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания. Стаж трудовой деятельности 29 лет, научно-педагогический стаж 24 года.

Образование

Окончила Нижегородский коммерческий колледж, техник-технолог по специальности «Технология приготовления пищи и организация общественного питания». Волжскую государственную инженернопедагогическая академию, педагог профессионального обучения по специальности «Профессиональное обучение (Экономика и управление)». Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальностям: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ 05 МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», ПМ 08 МДК 08.01 «Технология приготовления блюд национальной и зарубежной кухни»; Осуществляет руководство преддипломной практикой студентов; 43.02.15 «Поварское кондитерское дело» - ПМ 01 МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов», ПМ 01 МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»; ПМ 03 МДК 03.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»; ПМ 03 МДК 03.01, «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»; ПМ 02 МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Сфера научных и профессиональных интересов

научные публикации. Разрабатывает учебно-методические комплексы по профессиональным модулям. Принимает участие в научно-практических организации И проведении конференций, организует научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами. Так же активно принимает участие в организации и проведении профессиональных олимпиад, конкурсов, мастер-классов, фестивалей, осуществляет подготовку студентов для участия. Активно участвует в профориентационной деятельности кафедры. Повышает свою профессиональную квалификацию.



Шумилова Алла Дмитриевна

Старший преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2012г. Стаж трудовой деятельности 10 лет, научно- педагогический стаж 10 лет.

Образование

НТК в 2007г., с отличием 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 специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ 04. МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», ПМ 05 МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», ПМ 06 МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации»; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - ПМ 02 МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»; ПМ 05 МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»; ПМ 05 МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных кондитерских изделий сложного ассортимента»; ПМ 01 МДК 01.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»; ПМ 01 МДК 01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»; «Эстетика и кулинарный дизайн».

Сфера научных интересов и профессиональных интересов:

Имеет научные публикации, принимает участие в разработке учебнометодических комплексов, организует и проводит профессиональные олимпиады, мастер-классы, фестивали, подготавливает студентов для участия повышает свою профессиональную квалификацию.



Федорова Елена Александровна

Преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 03.09.2018 г. Стаж трудовой деятельности 22 года, научно-педагогический стаж 16 лет.

Образование

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

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины по специальностям:

19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - «Бережливое производство»; 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» - «Бережливое производство»; 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - «Бережливое производство».

Сфера научных и профессиональных интересов

Принимает участие в разработке учебно-методических комплексов. Повышает свою профессиональную квалификацию. Имеет научные публикации.

Ермаков Дмитрий Алексеевич

Преподаватель, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 15.05.2019 года. Научно-педагогический стаж 3 года.

Образование

В 2016 г. окончил с отличием «Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал ГБОУ ВО «Нижегородский государственный



инженерно-экономический университет» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в 2019 г. получил диплом с отличием по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. В 2016г. награждён медалями «Студенческая слава» трех степеней». В 2021 г. закончил магистратуру ГБОУ ВО НГИЭУ по направлению подготовки 38.04.02 «Инновационный менеджмент». Обучается в аспирантуре МГУПП.

Образовательная деятельность

Преподает дисциплины и профессиональные модули по специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - ПМ 07 МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии 16675 «Повар»; 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» - ПМ 03 МДК 03.01 «Маркетинг в организациях общественного питания»; 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» -ПМ 02 МДК 02.01, ПМ 02 МДК 02.02, ПМ 05 МДК 05.01, ПМ 05. МДК 05.02, «Эстетика и кулинарный дизайн»; 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - «Технология хранения и подготовки сырья».

Сфера научных и профессиональных интересов

Имеет научные публикации в журналах ВАК, РИНЦ, активно принимает участие в научных конкурсах, олимпиадах, научнопрактических конференциях совместно с НПР кафедры. 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. Активно участвует в профориентационной деятельности кафедры. Повышает свою профессиональную квалификацию.



Колоколова Марина Ивановна

Зав. лабораторией, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания. Стаж трудовой деятельности 34 года, научно-педагогический стаж 15 лет.

Образование

Окончила Горьковский техникум советской торговли в 1987 г, по специальности «Бухгалтер общественного питания», ИПТД— филиал ГБОУ ВО НГИЭУ в 2015 г. по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания».

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.



Лытова Светлана Федоровна

Зав. лабораторией, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 2016 года. Стаж трудовой деятельности 39 лет, научно-педагогический стаж 27 лет.

Образование

Окончила «Новочеркасский техникум пищевой промышленности» в 1983 году, «Бродильное производство». Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности в 1990 году по специальности «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-классах и других мероприятий института, проводит ознакомительные экскурсии для школьников выпускных классов в рамках дней открытых дверей.



Миронова Марина Григорьевна

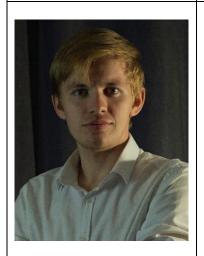
Зав. лабораторией, работает на кафедре «Технологии общественного питания» со дня её основания. Стаж трудовой деятельности 41 год, стаж работы на кафедре 8 лет.

Образование

Окончила ИПТД– филиал ГБОУ ВО НГИЭУ в 2015г. по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

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.



Афродитов Александр Андреевич

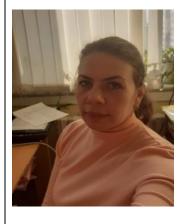
Зав. мастерской, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с 01.09.2022 г. Стаж трудовой деятельности 2 года

Образование

Окончил ИПТД— филиал ГБОУ ВО НГИЭУ в 2020 г. по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания.

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.



Галицкая Виктория Андреевна

Старший лаборант, работает на кафедре «Технологии общественного питания» с января 2022 года.

Образование

Окончила АДИ ДонНТУ в 2008. По специальности менеджер организаций.

Сфера научных и профессиональных интересов

Активно принимает участие в организации профессиональных конкурсов, олимпиад, так же оказывает помощь в организации и проведении различных мастер-классов и других мероприятий института