

Элиарова Татьяна Семёновна

Занимаемая должность: заведующий кафедрой, профессор кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Преподаваемые дисциплины: Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов, Кухни народов мира, Основы товароведения пищевых продуктов и технологии приготовления пищи, Основы рационального питания, Технология производства продукции общественного питания, Менеджмент гостеприимства

Учёная степень: кандидат педагогических наук

Учёное звание: доцент

Образование: В 1973 году окончила Московский институт народного хозяйства имени Г. В. Плеханова по специальности «Технология и организация общественного питания»

В 2001 году защитила кандидатскую диссертацию по специальности «Теория и методика профессионального образования»

Данные о повышении квалификации: повышение квалификации в Греции по программе TACIS (Сертификат Государственного комитета РФ по высшему образованию и TACIS); повышение квалификации в Швейцарии, Турции, Италии, Хорватии, Литве и Словении. Профессиональная переподготовка по программе «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» (2013 г.); в Италии по программе школы «КазаАртузи» и института ПелегриноАртузи, «Современные маркетинговые инструменты в работе туристской индустрии и средств размещения», 72 ч., 2015; «Повышение квалификации руководителей средств размещения и других объектов индустрии туризма», 72 ч., 2017;

«Обучение по гостиничной системе автоматизации «Shelter» в ООО «Компания ЮСИЭС», 24 ч., 2018;

«Внедрение инноваций в организации туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг», 36 ч., 2019 г.

Общий стаж: 49 лет

Научно - педагогический стаж: 35 лет

Печатные работы: издано более 50 печатных работ, таких как: учебник «Менеджмент туризма» (авторский раздел), учебник «Основы туристской деятельности» (авторский раздел), учебное пособие «Основы технологии приготовления смешанных напитков»,

бюллетень «Как открыть ресторан» (в соавторстве), Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров (авторский раздел) и др.

Награды: медаль «850 лет Москвы», Почётный работник ВПО, почётные грамоты и благодарности губернатора Московской области и мэра города Москвы, Золотая медаль Н.Н. Моисеева «За заслуги в образовании и науке», 2016 г.

Членство в общественных организациях: эксперт EURODIP

Ефимов Анатолий Дмитриевич

Занимаемая должность: профессор кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ.

Преподаваемые дисциплины: Технология производства продукции общественного питания, Оборудование гостиничных и ресторанных предприятий, Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий, Экономика предприятий питания, Санитария и гигиена питания, Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания, Технология кулинарной продукции стран мира, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания

Учёная степень: доктор экономических наук

Учёное звание: профессор

Образование: В 1974 году закончил Московский институт народного хозяйства имени Г. В. Плеханова по специальности «Технология и организация общественного питания». В 1978 году защитил кандидатскую диссертацию по направлению «Технология продуктов общественного питания». В 2004 году защитил докторскую диссертацию по направлению «Экономика и управление на предприятиях по отраслям (сфера услуг)»

Данные о повышении квалификации: Ежегодные повышения квалификации на международных кулинарных салонах «Мир ресторана» В 2010-2011 годах повышения квалификации в Италии по программе школы «Каза Артузи» и института Пелегрино Артузи. Преподавание дисциплин профессионального цикла по программам ФГОС», 72 ч., 2015, «Внедрение инноваций в организации туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг», 36 ч., 2019 г.

Общий стаж: 47 лет.

Научно - педагогический стаж: 47 лет

Печатные работы: Учебники для вузов «Технология продуктов общественного питания», «Организация производства на предприятиях общественного питания», «Справочник технолога общественного питания», «Справочник руководителя общественного питания», 4 выпуска каталогов «Сто готовых проектов предприятий общественного питания». Всего более 90 учебников, учебно-методических пособий и публикаций.

Награды: Почётная грамота Министерства образования РФ, Почетный работник ВПО, Орден Маршала Жукова Московского отделения ООН фонд маршала Жукова, Медаль за развитие туризма в РФ, «Знак достоинства» МАК России – высшая награда МАК, «Знак признания» - высшая награда МАК России, бронзовая медаль ВДНХ

Членство в общественных организациях: Член правления Межрегиональной Ассоциации кулинаров России и города Москвы; Член технического комитета по торговле и общественному питанию государственного комитета по техническому регулированию; Государственный эксперт в области сертификации услуг общественного питания; Член докторского совета Московского государственного университета пищевых производств; Член докторского Совета в Международной Академии системных исследований.

Ефимов Владимир Иванович

Занимаемая должность: доцент кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Экспертная деятельность в гостиничной отрасли: эксперт по классификации гостиниц и иных средств размещения с 2006 года. Участие в экспертной оценке средств размещения на соответствие категории (более 100 объектов)

Нормативно-творческая деятельность: участие в подготовке новой редакции «Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (член межотраслевой рабочей группы при Минкультуры России)/Подготовка отзывов и предложений по корректировке проектов ГОСТ РФ по гостиничной отрасли

Преподаваемые дисциплины: Экономика гостинично-ресторанных предприятий, Экономика гостиничных предприятий, Организация обслуживания в гостиничных предприятиях, Управление гостиницами

Учёная степень: кандидат экономических наук

Учёное звание: доцент

Образование: В 1974 г. окончил Владимирский политехнический институт по специальности «инженер-строитель».

Данные о повышении квалификации:

Профессиональная переподготовка по программе «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий», 502 ч., 2013; Свидетельство эксперта в области классификации гостиниц и иных средств размещения, 2014 г. «Классификация гостиниц и иных средств размещения», 64час. 2016, «Повышение квалификации руководителей средств размещения и других объектов индустрии туризма», 72 ч.,2017; «Внедрение инноваций в организации туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг», 36 ч., 2019 г., «Обучение по гостиничной системе автоматизации «Shelter» в ООО «Компания ЮСИЭС», 24 ч., 2018;

Общий стаж: 49 лет

Научно - педагогический стаж: 20 лет

Печатные работы: Публикации в профессиональных изданиях («ОТЕЛЬ», «Вестник Российской гостиничной ассоциации»). Участие в качестве докладчика в научно-практических конференциях (ежегодно 3-5 выступлений), Интернет-конференциях по гостиничному и ресторанному бизнесу, организация семинаров и презентаций, выставок и форумов.

Награды: Орден «Знак Почета», Медаль «Ветеран труда», Почетный Знак РМАТ «Туризм во имя мира и развития», нагрудный знак Министерства культуры Российской Федерации «За вклад в развитие туризма в Российской Федерации», памятная медаль «Патриот России», Членство в общественных организациях: Координатор Профессионального Совета экспертов по классификации гостиниц и иных средств размещения Российской гостиничной ассоциации

Щербина Борис Валентинович

Занимаемая должность: профессор кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Учёная степень: доктор технических наук.

Учёное звание: профессор.

Образование: окончил Московский институт мясной и молочной промышленности по специальности «Автоматизация производственных процессов».

Преподаваемые дисциплины: «Начертательная геометрия и компьютерная графика»; «Механика»; «Теплотехника»; «Система управления технологическими процессами и информационные технологии в общественном питании», «Оборудование предприятий общественного питания».

Область научных интересов: взаимодействие предприятий общественного питания с окружающей средой.

Данные о повышении квалификации: Программа повышения квалификации «Организация и управление на предприятиях общественного питания», 72 час. 2015

Печатные работы: имеет более 150 научных работ, более 20 авторских свидетельств и изобретений. Руководит научными работами в области экологической безопасности пищевых производств, разработками профориентационных проектов для школьников по направлению «Здоровое питание - здоровье нации». Под руководством Щербины Б.В. защищены 4 кандидатских диссертаций. Является членом диссертационных советов по вопросам технологического оборудования пищевых предприятий.

Награды: Является почетным работником Высшей школы, лауреатом международных научных выставок – конференций.

Награды: награжден наградными знаками: академии МАНПО, МГАПП, университета МГУПП, медалью «За вклад в развитие биологической науки и промышленности РФ», памятной медалью «300 лет М.В. Ломоносову».

Субботина Елена Викторовна

Занимаемая должность: заместитель заведующего кафедрой менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Преподаваемые дисциплины: Организация производства на предприятиях общественного питания, Технология производства продукции общественного питания, Фирменный стиль и дизайн в бизнесе предприятий общественного питания, Фирменный стиль и дизайн предприятий индустрии гостеприимства, Пищевая биотехнология, Пищевые и биологически активные добавки, Методы исследования свойств сырья и продуктов питания, Проектирование предприятий общественного питания, Физиология питания, Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания, Технология и организация дошкольного и школьного питания

Учёная степень: кандидат технических наук

Учёное звание: доцент

Образование: В 1977 году окончила Московский институт народного хозяйства имени

Г. В. Плеханова по специальности «Технология и организация общественного питания» В 1983 году защитила кандидатскую диссертацию по направлению «Технология продуктов общественного питания»

Данные о повышении квалификации: профессиональная переподготовка по программе «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» 502 час. (2013 г.); в Италии по программе школы «КазаАртузи» и института Пелегрино Артузи, «Повышение квалификации руководителей средств размещения и других объектов индустрии туризма», 72 ч., 2017; «Обучение по гостиничной системе автоматизации «Shelter» в ООО «Компания ЮСИЭС», 24 ч., 2018; «Внедрение инноваций в организации туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг», 36 ч., 2019 г.

Общий стаж: 44 год.

Научно - педагогический стаж: 39 лет

Печатные работы: издано более 100 печатных работ общим объемом более 130 п.л., в том числе 6 монографий (1 – без соавторов) и учебные пособия «Организация питания туристов», «Организация гостиничного дела» (в соавторстве), «Экономика гостиничного предприятия, менеджмент и маркетинг» (в соавторстве).

Награды: медаль «850 лет Москвы», Почётный работник высшего профессионального образования РФ, благодарность Ростуризма, Дипломы III степени Лучшая монография в области сервиса и Лучшая монография в области туризма в 2012 г., диплом победителя конкурса «Лидер в образовании СНВ-2019» в номинации «Новатор образовательных технологий»

Членство в общественных организациях: действительный член Национальной академии туризма, Федеральный эксперт качества профессионального образования, эксперт качества образования Агентства по общественному контролю качества образования и развитию карьеры АККОРК, Международный эксперт Независимого агентства аккредитации и рейтинга, эксперт качества образования Профаккредагентства Общероссийской общественной организация малого и среднего предпринимательства «ОПОРА РОССИИ».

Васильева Инна Витальевна

Занимаемая должность: доцент кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Преподаваемые дисциплины: Национальные кухни народов мира, Организация производства на предприятиях питания, Гостиничное и ресторанное обслуживание, Технология производства продукции общественного питания, Товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров, Основы рационального питания, Товароведение пищевых продуктов и напитков.

Учёная степень: кандидат технических наук

Учёное звание: доцент

Образование: В 1989 году окончила Московский институт народного хозяйства им. Г.В. Плеханова по специальности «Технология и организация общественного питания».

В 2000 году защитила кандидатскую диссертацию по направлению «Технология продуктов общественного питания». В 2002 году присвоено ученое звание доцента

Данные о повышении квалификации: «Преподавание дисциплин профессионального цикла по программам ФГОС», 72 час.2015, «Внедрение инноваций в организации туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг», 36 ч., 2019 г.

«Обучение по гостиничной системе автоматизации «Shelter» в ООО «Компания ЮСИЭС», 24 ч., 2018;

Общий стаж: 32 года

Научно - педагогический стаж: 30 лет

Печатные работы: Контроль качества продукции общественного питания. Практикум. Учебное пособие. Практические занятия по курсу «Стандартизация, метрология, сертификация». Учебное пособие. Практикум по курсу «Санитария и гигиена питания». Учебное пособие. Практикум по курсу «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». Учебное пособие.

Всего 75 печатных работ.

Карпушина Наталья Владимировна

Занимаемая должность: старший преподаватель кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ.

Преподаваемые дисциплины: Маркетинг, Маркетинг в гостиницах и предприятиях питания, Международный маркетинг, Экономика предприятий питания

Образование: В 1991 году окончила Московский государственный текстильный институт им. А.Н. Косыгина по специальности «Трикотажное производство»

Данные о повышении квалификации: В 2013 году – профессиональная переподготовка по направлению «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий» Ежегодное повышение квалификации по международным программам EURODIP, Ростуризма, РМАТ, «Внедрение инноваций в организации туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг», 36 ч., 2019 г.

Общий стаж: 26 года.

Научно - педагогический стаж: 18 лет.

Печатные работы: Более 20 печатных работ в научных и профессиональных изданиях.

Награды: Почетная грамота ОАО «Центральный Совет по туризму и отдыху»

Макаханюк Жанна Сергеевна

Занимаемая должность: старший преподаватель кафедры Менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Преподаваемые дисциплины: Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Неорганическая химия, Органическая химия, Безопасность продовольственного

сырья и продуктов питания, Экология, Биохимия, Микробиология, Физическая и коллоидная химия, Химия пищевых продуктов

Образование: В 2015 году с отличием окончила бакалавриат федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный социальный университет» по направлению подготовки «Экология и природопользование»; в 2017 году с отличием окончила магистратуру федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный социальный университет» по направлению подготовки «Экология и природопользование»;

В 2017 году была зачислена в очную аспирантуру на кафедру техносферной безопасности и экологии по направлению подготовки 06.06.01 «Биологические науки», профиль «Экология» (сейчас на 4 курсе, заканчиваю).

Данные о повышении квалификации: удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Комплексные исследования речных бассейнов».

Научно - педагогический стаж: 5 лет

Печатные работы: опубликовано 22 работы, из них 3 в изданиях, включенных в перечень ВАК РФ и 1 статья, индексируемая в БД Web of Science Core Collection; 3 тезисов МГУ им. М.В. Ломоносова

Участие в научных мероприятиях:

(за последние 4 года, ранее, до 2017 тоже были выступления). Материалы диссертации были доложены на Всероссийских научно-практических конференциях аспирантов и молодых ученых памяти А.П. Починка г. Москва, РГСУ, 2018-2021 гг.; Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Рациональная эксплуатация биоресурсов: проблемы и возможности в контексте Целей Устойчивого Развития ООН» г. Москва, 2018 г.; IX Международной научно-практической конференции «Экология речных бассейнов» г. Суздаль, 2018 г.; Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «AgroFarm» «МосЭкспо», г. Москва, ВДНХ, 2019 г.; Международных научных конференциях студентов, аспирантов и молодых ученых «Ломоносов» г. Москва, МГУ им. М.В. Ломоносова, 2019-2021 гг.; XX Международном социальном конгрессе (Мероприятие организовано в сотрудничестве с Варшавским университетом (Польша) и Северным университетом (Хорватия)), (ISC-

2020), г. Москва, РГСУ, 2020 г.; ВНИИР 2021 Всероссийской научно-практической конференции с международным участием «Перспективные технологии аквакультуры», Всероссийский научно-исследовательский институт интегрированного рыбоводства – филиал ФГБНУ «Федеральный исследовательский центр животноводства – ВИЖ» имени академика Л.К. Эрнста» 19 мая, 2021 г..

Арзамасцев Константин Александрович

Занимаемая должность: профессор кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Профессиональная деятельность в гостиничной отрасли: с 2012 г.- генеральный директор АО ТГК «Бета»; с 2020 года – генеральный директор АО ТГК «Измайлово».

Преподаваемые дисциплины: Организация обслуживания в гостиничных предприятиях, Экологическая ответственность предприятий сферы гостеприимства, Организация гостиничного производства, Дипломатический протокол и этика деловых отношений, «Организация event-мероприятий в индустрии гостеприимства.

Образование: Диплом магистра по направлению «Менеджмент» (РМАТ). Диплом Государственного образовательного учреждения высшего профессионального образования Юридический институт МВД, квалификация – «Юрист», специальность - «Юриспруденция»

Общий стаж: 29 лет

Стаж в гостиничной отрасли: 11 лет

Печатные работы: публикации в профессиональных изданиях и на онлайн порталах («Отель», «Business Travel», «5 звезд», «Современный отель», «Академия гостеприимства», «ProHotel»). Участие в качестве докладчика на профессиональных семинарах, конференциях и выставках.

Данные о повышении квалификации: «Повышение квалификации руководителей средств размещения и других объектов индустрии туризма», 72 ч., 2017. «Внедрение инноваций в организации туризма с целью повышения управления качеством туристских услуг», 36 ч., 2019 г., «Обучение по гостиничной системе автоматизации «Shelter» в ООО «Компания ЮСИЭС», 24 ч., 2018;

Маврина Нелли Федоровна

Занимаемая должность: доцент кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Преподаваемые дисциплины: «Экологическая ответственность предприятий гостеприимства», «Организация гостиничного производства», «Организация обслуживания в гостиничных предприятиях».

Учёная степень: кандидат биологических наук

Образование: высшее, магистр по направлению «Гостиничное дело».

Данные о повышении квалификации: Менеджмент курортного, гостиничного дела и туризма, 500 час., ГАОУ ВТО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича). Специальность – специалист по классификации отелей. Психология управления.

Общий стаж: 34 год.

Научно - педагогический стаж: 18 лет

Практический опыт в гостеприимстве: с 2008 года по настоящее время – директор по персоналу и гостиничным технологиям «Аккорд Менеджмент групп», Запуск гостиницы Sport Inn hotel & wellness в 2013 году. За время работы отеля «Садовое кольцо» и Sport Inn hotel & wellness получили категорию «Четыре звезды» и статус лучших отелей в г. Сочи и Москве, были отмечены множеством наград и высокими оценками гостей. Команда успешно организовывала приемы первых лиц страны, проводила Российские и международные соревнования по пляжному волейболу.

Награды: Грамота и памятная медаль за значительный вклад в подготовку и проведение XXII Олимпийских зимних игр и XI Паралимпийских зимних игр 2014 года в г. Сочи. 2014г).

Членство в общественных организациях: аккредитованный эксперт Межрегионального центра по классификации средств размещения Российской гостиничной ассоциации и Уральской гостиничной компании.

Кутина Ольга Иосифовна

Занимаемая должность: профессор кафедры менеджмента гостеприимства и технологии питания Московского филиала РМАТ

Преподаваемые дисциплины: Основы рационального питания, Методы исследования свойств сырья и продуктов питания, Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном деле, Контроль качества продукции общественного питания.

Учёная степень: кандидат технических наук по специальности 05.18.13 – Технология консервирования пищевых продуктов; доктор технических наук по специальности 05.18.15 – Технология и товароведение продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания

УЧЕНЫЕ ЗВАНИЯ

- доцент ДЦ № 017797 по кафедре пищевой биотехнологии и консервирования

Образование: высшее, Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности (ВЗИПП), инженер-технолог, по специальности технология консервирования

Данные о повышении квалификации: ФГБНУ «ВНИРО», Москва, Россия: «Разработка и внедрение системы менеджмента пищевой безопасности основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», «Внутренний аудит», 72 часа; ФГОУ ДПО «Государственная академия инноваций»: «Информационные технологии в образовании. Базовые информационные технологии в образовательном процессе»; Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского «Современные образовательные технологии. Компетентный подход в проектировании образовательных программ», 72 часа

Общий стаж: 42 года

Научно - педагогический стаж: 35 лет

НАПРАВЛЕНИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

- Исследования возможности рационального использования сырья животного и растительного происхождения для приготовления продукции с требуемым комплексом показателей пищевой ценности в практике массового питания
- Математическое моделирование (Созданы модели, учитывающие взаимодействие рецептурных компонентов и разработаны численные методы расчета важнейших функционально-технологических свойств рецептурных смесей продуктов из малоиспользуемых рыб . Разработаны модели составления рецептурных смесей продуктов, базирующиеся на выделении доминирующего компонента, и разработаны численные методы расчета качественных характеристик продуктов из малоиспользуемых рыб).
- Технология переработки , консервирования и хранения рыбы, мяса, создание продуктов функционального, специализированного назначения, общественного питания.

Научные и профессорские публикации: более 120, в т.ч. 1 учебник, 5 учебных пособий, 4 монографии, 12 патентов.