
	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» К р а с н о д а р с к и й ф и л и а л</p>	
---	--	--

ПОРТФОЛИО ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

ЛЁВКИНА ВИКТОРИЯ ЕВГЕНЬЕВНА

Основные сведения


дата рождения	11.08.1986	
должность	Старший преподаватель	
ученая степень	-	
ученое звание	-	

Образование

№ п/п	год окончания	официальное название учебного заведения	специальность/направление	квалификация
1.	2008	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского	Технология питания	Квалификация «специалист», инженер – технолог в ресторанном хозяйстве
2.	2018	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского	05.18.16 «Технология пищевой продукции»	Аспирантура без отрыва от производства

Опыт работы

№ п/п	период работы (годы)	официальное название организации, структурное подразделение	должность
1	05.2008-09.2008	Кафе «Така хата» пос. Мелекино, Донецкая область	Повар
2	09.2008-07.2011	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского	Старший лаборант технологии ресторанного хозяйства
3	10.2011-07.2013	ООО «Интер-фуд Донецк», кафе «У леса на опушке», г. Донецк	Су-шеф кафе
4	09.2013-07.2015	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского	Ассистент кафедры технологии в ресторанном хозяйстве
5	09.2015-07.2019	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского	Старший преподаватель кафедры технологии и организации производства предприятий питания им. Коршуновой А.Ф.
6	10.2019-02.2020	ООО «РВС», Кафе «Гуси-лебеди», г. Донецк	Шеф-повар

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» К р а с н о д а р с к и й ф и л и а л
---	---


7	06.2020-10.2020	Таверна-гриль «Охота на зайцев», г. Донецк	Шеф-повар
8	02.2021-07.2022	Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского	Старший преподаватель кафедры сервиса и гостиничного дела
9	2022	Краснодарский филиал Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова	Старший преподаватель кафедры экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

Научно-педагогический стаж работы составляет 10 лет, в том числе стаж педагогической работы в высших учебных заведениях 10 лет.

наименование преподаваемых дисциплин
1. Технология производства общественного питания; 2. Кулинарное мастерство; 3. Этнические кухни; 4. Технология мучных и кондитерских изделий; 5. Углубленное изучение технологии продукции ресторанного хозяйства; 6. Современные технологии пищевых продуктов; 7. Организация СПА-услуг; 8. Организация санаторно-курортного хозяйства; 9. Сервис в санаторно-курортных комплексах; 10. Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства; 11. Системы менеджмента качества пищевой продукции; 12. Организация и управление технологическими процессами на предприятиях отрасли; 13. Углубленное изучение организации работы предприятий сервиса; 14. Специальные виды обслуживания в предприятиях питания; 15. Инжиниринг меню; 16. Ресторанный сервис; 17. Система менеджмента качества пищевой продукции; 18. Инновации в ресторанном бизнесе; 19. Маркетинг продукции и услуг в общественном питании; 20. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе; 21. Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе; 22. Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания; 23. Санитария и гигиена питания; 24. Технология продукции общественного питания; 25. Технология ресторанного сервиса.

Диссертации

название (ученая степень, специальность, тема)	год защиты
Технология комбинированного молочно-растительного полуфабриката для использования в производстве кулинарной продукции, 05.18.12 «Процессы и аппараты пищевых производств»	-

	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» К р а с н о д а р с к и й ф и л и а л</p>
---	--

Область научных интересов

ключевые слова, характеризующие область научных интересов


Технология производства общественного питания, функциональные продукты питания, пищевая промышленность, применение сывороточных белков, полуфабрикаты функционального назначения, питание детей школьного возраста

Научные проекты

№ п/п	название проекта, гранта, контракта	год	статус участника проекта
1	Совершенствование торговой деятельности предприятия на основе маркетинговой и продуктово-технологических составляющих	2022-2023	участник
2	Совершенствование управления интегрированными маркетинговыми коммуникациями в системе продаж предприятия	2022-2023	участник

Результаты участия в научной и (или) научно-методической деятельности за последние 3 лет подтверждаю следующим результатом

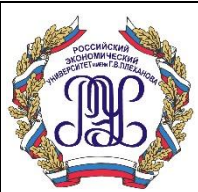
	Наименование	Указываются все данные в соответствии с правилами библиографического описания литературы
1	Научно-теоретическое обоснование использования сывороточных белков для обогащения продуктов многофункционального назначения (коллективная монография)	Социально-экономическое и технологическое развитие Донбасса: взгляд молодых ученых: коллективная монография / С.В. Антошин, В.О. Бессарабов, Е.В. Биба [и др.]; под ред. Е.М. Азарян. – Ростов-на-Дону: Параграф, 2022. – 406с.
2	Научно-теоретическое обоснование использования сывороточных белков для обогащения продуктов многофункционального назначения	Материалы пула научно-практических конференций / Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского ; Керченский государственный морской технологический университет ; Луганский государственный педагогический университет ; Луганский государственный университет имени Владимира Даля. – Керчь: КГМТУ, 2022. – 633 с. – С.112-116
3	Научное обоснование использования сывороточных белков для повышения биологической ценности полуфабрикатов функционального назначения	Оборудование и технологии пищевых производств: темат. сб. науч. раб. / Глав. ред. И.Н. Заплетников. – 2022. – Вып. 18(51). – 65с.2022. – С. 54-59
4	Использование вторичных продуктов производства растительных масел в качестве пластифицирующей добавки в бетон	Электронный сетевой политематический журнал "Научные труды КубГТУ". – 2023. - № 3.

	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» К р а с н о д а р с к и й ф и л и а л</p>
---	--

5	Анализ использования вторичных продуктов растительного сырья и обоснование технологических параметров получения пищевого белкового изолята из них	Приоритетные направления в разработке специализированной продукции для предприятий питания : Сборник научных трудов Всероссийской научно-практической конференции с международным участием, посвященной памяти Почетного работника высшей школы Российской Федерации, доктора технических наук, профессора Георгия Георгиевича Дубцова, Москва, 07 декабря 2022 года / Ответственный редактор И.У. Кусова. – Москва: Общество с ограниченной ответственностью "Русайнс", 2023. – С. 235-243.
6	Анализ и обоснование использования вторичных продуктов переработки растительного сырья для полуфабрикатов функционального назначения	Инновационные направления интеграции науки, образования и производства: Сборник материалов IV Международной научно-практической конференции, Феодосия, 10–14 мая 2023 года. – Керчь: ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет», 2023. – С. 227-232.
7	Способ очистки внутренней поверхности тепловых аппаратов пищевых производств от полимеризованных отложений термомасла	Современные тенденции и проблемы науки в развитии цифровых и инновационных технологий: Сборник научных трудов VII Международной межвузовской научно-практической конференции преподавателей и студентов, Краснодар, 13 апреля 2023 года. – Краснодар: Краснодарский филиал ФГБОУ ВО «Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова, 2023. – С. 308-314.


Конференции, семинары и т.п.

№ п/п	Название конференции, дата проведения, место проведения (стран, город, организация и т.п.)	Название доклада	Содокладчик
1	4-ая Международная научно-практическая конференция преподавателей и молодых ученых «Актуальные вопросы гостинично-ресторанного бизнеса», г. Донецк, 2021 г.	Традиции и новинки spa для развития санаторно-курортного хозяйства	
2	XV Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы и перспективы трудоустройства выпускников образовательных организаций высшего и среднего профессионального образования», ДонНУЭТ, Донецк, 2021 г.	Эффективность профориентационной работы как определяющий фактор в выборе профессии	
3	Республиканской научно-практической интернет-конференция преподавателей и обучающихся «Технология и гигиена питания», г. Донецк, 2022 г.	Научное обоснование разработки гидролизата сывороточных белков и практические решения его применения в технологиях пищевых систем	Соколов С.А.



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
К р а с н о д а р с к и й ф и л и а л

4	Пищевые добавки: Сборник материалов международной научно-практической интернет-конференции преподавателей и молодых ученых, ГО ВО Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского	Инновационные фуд-технологии в направлении робототехники и искусственного интеллекта для ресторанного бизнеса	Потехина М.А.
5	Сборник материалов международной научно-практической интернет-конференции преподавателей и молодых ученых, ГО ВО Донецкий национальный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, 30 ноября 2022 г.	Анализ внедрения инновационных технологий на предприятиях ресторанного бизнеса	Афанасенко Д.В.
6	Современные тенденции и проблемы науки в развитии цифровых и инновационных технологий : Сборник научных трудов студентов VII Международной межвузовской научно-практической конференции, Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, Краснодар, 13 апреля 2023 года	Обоснование пищевых технологий в ресторанном деле для обеспечения конкурентоспособности организации	Афанасенко, Д. В.
7	Современные тенденции и проблемы науки в развитии цифровых и инновационных технологий : Сборник научных трудов студентов VII Международной межвузовской научно-практической конференции, Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, Краснодар, 13 апреля 2023 года	Анализ и обоснование инновационных технологий на предприятиях общественного питания	Бухарева, Т. Е.
8	Современные тенденции и проблемы науки в развитии цифровых и инновационных технологий : Сборник научных трудов студентов VII Международной межвузовской научно-практической конференции, Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова, Краснодар, 13 апреля 2023 года	Инновационные фуд-технологии в направлении робототехники и искусственного интеллекта для ресторанного бизнеса	Гиноян, М. П.

	<p>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова» К р а с н о д а р с к и й ф и л и а л</p>	
---	--	--

Повышение квалификации (за последние 3 года)

№ п/п	Год прохождения	Наименование программы и объем программы в часах	Официальное название организации
1	2021	Программа “Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и методики обучения с применением электронных дистанционных технологий”, 72 ч.	АНОДПО «Центр дополнительного образование «Просвещение», город-курорт Сочи
2	2022	Программа «Применение инновационных технологий в ресторанном бизнесе», 36 ч.	ООО «Институт дополнительного образования», г. Краснодар
3	2022	Программа «Использование электронной информационно-образовательной среды (ЭИОС) при реализации образовательных программ в соответствии с требованиями ФГОС», 24 ч.	Краснодарский филиал ФГБОУ ВО «Российский экономический университет Г.В. Плеханова»
4	2022	Программа «Психолого-педагогическое сопровождение обучающихся с ОВЗ в условиях реализации ФГОС», 36 ч.	Краснодарский филиал ФГБОУ ВО «Российский экономический университет Г.В. Плеханова»
5	2022	Программа «Охрана труда для руководителей и специалистов образовательного учреждения», 36 ч.	Краснодарский филиал ФГБОУ ВО «Российский экономический университет Г.В. Плеханова»