

Сведения о научном руководителе
по диссертации Кечкина Ивана Александровича на тему
«Повышение эффективности процессов охлаждения зерна при активном
вентиляции в металлических силосах большой ёмкости» по
специальности 05.18.12– Процессы и аппараты пищевых производств
(технические науки) на соискание учёной степени кандидата наук

Фамилия, имя, отчество	Беляева Марина Александровна
Гражданство	Российская Федерация
Ученая степень (с указанием шифра специальности научных работников, по которой защищена диссертация)	Доктор технических наук по специальности 05.18.12– Процессы и аппараты пищевых производств (технические науки) 05.13.01- Системный анализ. управление, обработка информации (по отраслям)
Ученое звание	доцент
Основное место работы:	
Полное наименование организации в соответствии с уставом	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» Министерства науки и высшего образования Российской Федерации
Наименование подразделения	Кафедра ресторанного бизнеса
Должность	профессор
Публикации по теме диссертации в рецензируемых научных изданиях (не более 15 публикаций за последние пять лет)	
1. Кечкин И.А., Беляева М.А. Технологическая схема хранения зерна в металлических силосах большой емкости / И. А. Кечкин, М. А. Беляева// Пищевая промышленность, 2020. - № 1. - С. 46-49	
2. Кечкин И.А., Беляева М.А. Тепломассообменные процессы при длительном хранении зерна пшеницы в металлических силосах И. А. Кечкин, М. А. Беляева// Пищевая промышленность, 2020. - № 6. - С. 57-60	
3. Беляева М.А. Базовые процессы технологии Cook&Chill для индустриального выпуска продукции категории Ready to Eat&Ready to Cook» для публикации в журнале «Пищевая промышленность. А.Е. Еремин, М. А. Беляева// Пищевая промышленность, 2020. - № 2. - С. 8-11	
4. Беляева М.А., Прусова Д. А. Организация спортивного питания в Российской федерации/ М. А. Беляева, Д. А. Прусова, 2019, - №11. - С. 84-87	
5. Беляева М. А., Бурланков С. П., Гажур А. А., Перов В. И. Соколов А. Ю. Organization of Healthy Catering in Russian Universities Using Vending	

Technologies/ М. А. Беляева, С. П. Бурланков, А. А. Гажур, В. И. Перов, А. Ю. Соколов, 2018, - №1. - С. 114-123
6. Беляева М. А., Малази С. А. Математическая модель процесса сушки кисломолочных продуктов с использованием инфракрасного и конвективного методов нагрева / М.А. Беляева, С. А. Малази // Пищевая промышленность, 2019, - №10. - С. 89-92
7. Беляева М.А., Гульванский Р.А., Спасский К.Г. Роль пищевых добавок в производстве мясных изделий / М.А. Беляева, Р.А. Гульванский, К.Г. Спасский // Пищевая промышленность, 2019, - № 3. - С. 54-57
8. Беляева М. А., Малази С. А. Иерархическая структура процесса сушки кисломолочных продуктов/ М.А. Беляева, С. А. Малази // Пищевая промышленность, 2019, - № 2. - С. 24-27
9. Беляева М.А., Гажур А.А., Перов В.И., Безотосова О.К. Интегрированная информационно-аналитическая система расчета экономических показателей предприятия питания/ М.А. Беляева, А.А. Гажур, В.И. Перов, О.К. Безотосова // Вестник РЭУ им. Г.В. Плеханова, 2019, - № 1. – С. 22-26
10. Беляева М.А. Рацион питания с включением топленного сливочного коровьего масла для студенческой молодежи/ М.А. Беляева, 2018, - № 7.- С. 63-67
11. Беляева М.А. Оптимизация технологических регламентов и аппаратурного оформления процесса замораживания плодов (на примере клубники) / М.А. Беляева //Пищевая промышленность, 2017, - №3. - С. 40-43
12. Беляева М.А. Современные методы интеграции обработки информации в технико-экономических системах для принятия оптимальных управленческих решений / М.А. Беляева // Вестник РЭУ им. Г.В.Плеханова, 2016, - № 3. - С. 29-33
13. Беляева М. А. Оптимизация пищевой и биологической ценности мясных полуфабрикатов в процессе тепловой обработки с целью обеспечения населения качественными продуктами питания / М.А. Беляева // Все о мясе, 2016,- № 5. -С. 41-45
14. Беляева М.А., Безотосова О.К. Этапы разработки интегрированной информационно –аналитической системы обработки экономической информации / М. А. Беляева, О. К. Безотосова // Программные продукты и системы, 2016,- № 3. - С. 142-148.
15. Беляева М.А., Зубарева Я.И. Автоматизация расчета качественных показателей фритюрных жиров с использованием современных программных средств в сфере общественного питания/ М.А. Беляева, Я.И. Зубарева // Пищевая промышленность, 2015, - № 9. - С. 20-24

Научный руководитель

Беляева М.А.

«24» 07 2020 г.

