

СПИСОК
научных и учебно-методических трудов
Артемовой Елены Николаевны

Общее количество трудов до февраля 2011 года - 441

из них научных работ - 321,

авторских свидетельств, патентов, проектов, информационных листков,
 нормативно-технической документации – 80,

учебно-методических работ - 40.

Работы, опубликованные в период с февраля 2011 года - 100

из них научных работ - 71,

авторских свидетельств, патентов, проектов, информационных листков,
 нормативно-технической документации – 2,

учебно-методических работ - 27.

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
Научные работы					
1.	Кукурузная мука в технологии заварного полуфабриката (Статья)	Печ.	Хлебопечение России. - 2010. - N4. - С. 10-12	<u>3</u> 1,5	Ушакова С.Г.
2.	Использование технологических свойств ягод красной смородины новых сортов в производстве желе-ных продуктов (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2010. - N5. - С. 3-7	<u>5</u> 2,5	Мясищева Н.В.
3.	Влияние замораживания и хранения на пищевую ценность ягод красной смородины (Статья)	Печ.	Вопросы питания. - 2011. - N4. - С. 42-46	<u>6</u> 3	Мясищева Н.В.
4.	Товароведная оценка ягод красной смородины новых сортов и желе на их основе (Статья)	Печ.	Общественное питание: наука и производство. - №1. - 2011. - С. 38-41	<u>4</u> 2	Мясищева Н.В.
5.	Тыквенные семена – перспективный источник обогащения продуктов витаминами и минеральными веществами (Статья)	Печ.	Курортные ведомости. – 2011. - № 3 (66). - С. 42-43	<u>2</u> 1	Власова К. В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
6.	Комбинированные продукты – перспективное направление здорового питания (Статья)	Печ.	Курортные ведомости.– 2011, № 2 (64). – С. 35 - 37	$\frac{3}{1,5}$	-
7.	Взбивные молочно-крупяные десерты в профилактическом питании (Статья)	Печ.	Курортные ведомости.– 2011, № 2 (64). – С. 37 - 40	$\frac{4}{2}$	Глебова Н.В.
8.	Бисквитные полуфабрикаты с ржаной мукой (Статья)	Печ.	Курортные ведомости.– 2011, № 4 (67). С. 50 - 51	$\frac{2}{1}$	Новицкая Е.А.
9.	Разработка взбивных молочно-крупяных десертов на основе исследования технологических свойств круп (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2011. - №3. - С. 29-33	$\frac{5}{2,5}$	Глебова Н.В.
10.	Оценка структурно-механических свойств жележных продуктов из ягод красной смородины новых сортов (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2011. - №5. - С. 3-12	$\frac{9}{4,5}$	Мясищева Н.В.
11.	Использование метода математического планирования эксперимента при исследовании пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2011. - №6. - С. 9-12	$\frac{3}{3}$	-
12.	Мука из семян тыквы в технологии производства полуфабриката из песочного теста (Статья)	Печ.	Кондитерское производство. – 2011. - № 5.- С.22-24	$\frac{4}{2}$	Власова К.В.
13.	Бобовые культуры как натуральные и безопасные пенообразователи в производстве творожных десертов и закусок (Статья)	Печ.	Курортные ведомости. – 2011. - №6 (69).- 46-50	$\frac{5}{2}$	Царева Н.И.
14.	Целесообразность использования свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов в технологии функциональных жележных продуктов (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - №2 (7). – 2011. – С. 44-53	$\frac{10}{5}$	Мясищева Н.В.
15.	Электронное меню как новый способ обслуживания потребителей (Статья)	Печ.	Формирование и сохранение интеллектуального и культурного наследия региона. Роль информационных учреждений: материалы регион. науч.-практ. конф. - Орел : Госуниверситет – УНПК, 2011. – 4 с.	$\frac{4}{2}$	Корягина А.В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
16.	Определение понятия «имидж турцентра» в отечественной и зарубежной маркетинговой литературе (Статья)	Печ.	Вопросы туризмоведения: федеральный образовательный и научно-практический журнал. – 2012. – №3. – С. 5-15	$\frac{11}{5,5}$	Данилкин В.В.
17.	Методы оценки имиджа туристских центров (Статья)	Печ.	Вопросы туризмоведения: федеральный образовательный и научно-практический журнал. – 2012. – №3. – С. 15-19	$\frac{4}{2}$	Данилкин В.В.
18.	Гречневая мука как перспективное сырье для мучных кондитерских изделий (Статья)	Печ.	Курортные ведомости. – 2012. - № 2. – С. 39-44	$\frac{6}{3}$	Новицкая Е.А.
19.	Специфика создания франшиз в общественном питании (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2012. - №4. - С. 113-118.	$\frac{6}{3}$	Владимирова О.Г.
20.	Электронное меню: функции, принцип действия и распространенность на предприятиях питания (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2012. - №5. - С. 91-95	$\frac{4}{2}$	Корягина А.В.
21.	Информационно-коммуникационное пространство физической культуры студента вуза (Статья)	Печ.	Современные проблемы науки и образования. – 2012. – № 6. – 8 с.	$\frac{8}{2}$	Макеева В.С., Родионова Е.М., Сурков А.С.
22.	Использование свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов в производстве желейных продуктов (Монография)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2012. – 150 с.	$\frac{150}{75}$	Мясищева Н.В.
23.	Стратегическое позиционирование туристских франшиз на региональном рынке (Монография)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2012. – 142 с.	$\frac{142}{71}$	Владимирова О.Г.
24.	Организация питания школьников и пути его совершенствования (Статья)	Печ.	Питание как основа национальной безопасности страны: материалы IV междунар. научно-практич. конф.: Смоленск, 2012. – С. 138-143	$\frac{6}{3}$	Бычкова Т.С.
25.	Технологическая оценка желейных продуктов из свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов (Глава монографии)	Печ.	Продовольственный рынок: проблемы регулирования и влияние на качество жизни населения: монография – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2012. – С.57-63.	$\frac{7}{3}$	Мясищева Н.В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
26.	Использование гороховой муки в технологии мясного суфле (Статья)	Печ.	Питание как основа национальной безопасности страны: материалы IV междунар. научно-практич. конф.: Смоленск: СГУ, 2012– С. 117-123	$\frac{7}{3}$	Царева Н.И.
27.	Исследование влияния технологических факторов на пенообразующие свойства ячменной муки (Статья)	Печ.	Питание как основа национальной безопасности страны: материалы IV междунар. научно-практич. конф.: Смоленск: СГУ, 2012– С. 144-151	$\frac{8}{4}$	Новицкая Е.А.
28.	Обоснование использования пектинсодержащего сырья в технологии молочных десертов (Статья)	Печ.	Питание как основа национальной безопасности страны: материалы IV междунар. научно-практич. конф.: Смоленск: СГУ, 2012– С.123-128	$\frac{6}{3}$	Бычкова Т.С.
29.	Исследование зависимости эмульгирующих свойств муки из зерна ячменя от технологических способов ее обработки (Глава монографии)	Печ.	Продовольственный рынок: проблемы регулирования и влияние на качество жизни населения: монография – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2012. – С. 101-108.	$\frac{8}{4}$	Новицкая Е.А.
30.	Разработка технологии творожных продуктов с использованием пенообразующих свойств бобовых (Глава монографии)	Печ.	Продовольственный рынок: проблемы регулирования и влияние на качество жизни населения: монография – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2012. – С.63-69 .	$\frac{7}{3}$	Царева Н.И.
31.	Стратегическое позиционирование туристских фирм на региональном молодежном рынке (Монография)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. - 210 с.	$\frac{210}{55}$	Владимирова О.Г., Козлова В.А, Данилкин В.В.
32.	Растительное сырье как стабилизатор пищевых продуктов (Монография)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. - 290с.	$\frac{290}{70}$	Новицкая Е.А.; Глебова Н.В.; Царева Н.И.; Власова К.В.; Бычкова Т.С.; Мясищева Н.В.
33.	Эмульсии на основе муки из семян бахчевых (Статья)	Печ.	Хранение и переработка сельхозсырья. - 2013. - №6. - С. 54-56	$\frac{3}{1}$	Власова К.В., Гольшева А.В.
34.	Изучение биологически активных веществ ягод черной смородины в процессе хранения (Статья)	Печ.	Техника и технология пищевых производств. - 2013. – N3 (30). - С. 36-39	$\frac{4}{2}$	Мясищева Н.В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
35.	Особенности организации питания в пеших походах (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2013. - N1. - С. 110-114	$\frac{5}{2,5}$	Макеева В.С.
36.	Маркетинговое исследование фуд-кортов на региональном рынке (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2013. - N2. - С. 110-114	$\frac{5}{2,5}$	Михайлова Ю.А.
	Подбор основных компонентов сухой смеси для взбитого молочного напитка (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2013. - N5. - С. 30-37	$\frac{8}{2}$	Глебова Н.В., Чвякина Т.В.
37.	Анализ кулинарных сайтов (Статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2013. - N6. - С. 66-73	$\frac{8}{4}$	Казанцева Т.А.
38.	Развитие туристских франшиз на российском рынке (Статья)	Печ.	Современные проблемы туризма и гостеприимства: материалы профессорского лектория. - Пермь: Перм. гос. акад. искусства и культуры, 2013. - с. 91 - 116	$\frac{16}{16}$	-
39.	Развитие российских франчайзинговых туристских сетей (Статья)	Печ.	Сфера туризма и гостеприимства в эпоху глобализации: сб. статей междунаро. научно-практич. форума. - Пермь: Перм. гос. акад. Искусства и культуры, 2013. - С. 98 - 103	$\frac{6}{6}$	-
40.	Биологически активные вещества ягод черной смородины новых сортов (Статья)	Печ.	Вопросы питания. - 2013. - N5. - С. 68-71	$\frac{4}{2}$	Мясищева Н.В.
41.	Экономические аспекты внедрения электронного меню на предприятиях питания (Статья)	Печ.	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем Орел: Госуниверситет - УНПК, 2013. - С. 36 - 38	$\frac{3}{3}$	-
42.	Количественное изменение витамина С в ягодах красной и черной смородины новых сортов в процессе хранения (Статья)	Печ.	Наука о питании: технологии, оборудование, качество и безопасность пищевых продуктов: материалы междунаро. научно-практич. конф.. - Саратов. - 2013.- С.18-21	$\frac{4}{2}$	Мясищева Н.В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
43.	Крупяные добавки как фактор расширения ассортимента взбивных десертов (Статья)	Печ.	Наука о питании: технологии, оборудование, качество и безопасность пищевых продуктов: материалы междунар. научно-практич. конф.- Саратов. – 2013.- С.22-25	<u>4</u> 2	Глебова Н.В.
44.	Семена тыквы - перспективная пищевая добавка (Статья)	Печ.	Пищевые добавки. Питание здорового и больного человека: материалы 26-ой междунар. научно-практич. конф.- Донецк: ДонНУЭТ, 2013.- С. 55-56	<u>2</u> 1	Власова К.В.
45.	Крупяные добавки в технологии взбивных продуктов (Статья)	Печ.	Пищевые добавки. Питание здорового и больного человека: материалы 26-ой междунар. научно-практич. конф.- Донецк: ДонНУЭТ, 2013.- С. 58-59	<u>2</u> 1	Глебова Н.В.
46.	Использование ягод красной и черной смородины новых сортов как пектинсодержащего сырья в технологии жележных продуктов (Статья)	Печ.	Производство и переработка сельскохозяйственной продукции: материалы II Международная научно - практич. конф.- Воронеж, 2013. - С.165-169	<u>5</u> 2	Мясищева Н.В.
47.	Дисперсность - важный показатель качества эмульсий (Статья)	Печ.	Наука о питании: технологии, оборудование и безопасность пищевых производств : материалы междунар. научно-практич. конф. - Саратов, 2013- С.18-20	<u>2</u> 1	Власова К.В.
48.	Оценка качества замороженных ягод черной смородины по химическому составу (Статья)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров: материалы VII междунар. научно-практич. интернет-конф., г. Орел, 2013.- С.66-68	<u>3</u> 1	Мясищева Н.В.
49.	Исследование эмульгирующей способности муки семян дыни, кабачка, арбуза и патиссона (Статья)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров: материалы VII междунар. научно-практич. интернет-конф., г. Орел, 2013.- С.9-11	<u>3</u> 1	Власова К.В., Гольшева А.В.
50.	Изменение показателей качества заварного полуфабриката с кукурузной мукой (Статья)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров: материалы VII междунар. научно-практич. интернет-конф., г. Орел, 2013.- С.11-13	<u>3</u> 1	Ушакова С.Г.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
51.	Оценка потребительских свойств взбивных молочно-крупяных десертов (Статья)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров: материалы VII междунар. научно-практич. интернет-конф., г.Орел, 2013.- С.98-102	$\frac{3}{2}$	Глебова Н.В.
52.	Структурно-механические свойства желе из ягод черной смородины новых сортов (Статья)	Печ.	Коняевские чтения: материалы IV Всероссийской научно-практич. конф., г. Екатеринбург, 2013- С.18-19	$\frac{2}{1}$	Мякишева Н.В., Корячкин В. П.
53.	Организация самостоятельной работы студентов по профилактике интернет-зависимости средствами физической рекреации (Статья)	Печ.	Современные проблемы науки и образования. – 2013. – № 1. – 8 с.	$\frac{8}{2}$	Макеева В.С., Пеленицина Т.А., Тинькова З.С.
54.	Методы оценки эффективности рекламной кампании туристского предприятия (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы четвертой междунар. интернет-конф.. – г.Орел, 2011. – С. 181 – 187	$\frac{6}{3}$	Толокова Т.В.
55.	Использование арахиса в диетическом питании (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы четвертой междунар. Интернет-конф. – г.Орел, 2011.– С.246 - 253	$\frac{8}{3}$	Лизунова Л.А.
56.	Анализ цен туристического продукта по направлению Сейшельские острова (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы четвертой междунар. интернет-конф.. – г.Орел, 2011.– С. 11 – 16	$\frac{6}{3}$	Белкина А.А.
57.	Анализ туроператоров работающих по направлению Китай (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013.– С. 16 – 21	$\frac{6}{2}$	Бурькина Д.А.
58.	Использование сувенирной продукции промышленных предприятий как вид рекламной деятельности (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 21 – 25	$\frac{5}{2}$	Воронина А.В.
59.	Анализ туроператоров по направлению Мексика (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 25 – 29	$\frac{5}{2}$	Ковалева А.Ю.
60.	Франчайзинг в турагентской деятельности, как форма организации бизнеса (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 29 – 36	$\frac{8}{3}$	Леонова Е.С.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
61.	Анализ турпродукта на направлении Малайзия (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 37 – 42	$\frac{6}{2}$	Потуроев Н.Р.
62.	Анализ турпродуктов работающих в направлении Нидерланды (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 45 – 54	$\frac{10}{4}$	Сухомел К.В.
63.	Анализ турпродукта по направлению Япония (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 54 – 56	$\frac{3}{1}$	Бойцова Е.И.
64.	Анализ туроператоров работающих в направлении Камчатка (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 56 – 62	$\frac{6}{2}$	Бычкова О.Ю.
65.	Анализ деятельности туроператоров на направлении Индонезия (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 62 – 68	$\frac{7}{3}$	Жнец А.Л.
66.	Анализ промышленных музеев России (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 117 – 128	$\frac{12}{4}$	Романова Е.В.
67.	Расширение деятельности ООО «Центр ультразвуковых исследований доктора Смирнова Н.Н.» за счет внедрения услуг выездной УЗИ диагностики (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 128 – 134	$\frac{7}{2}$	Королева В.Н.
68.	Проектирование киобара при РГК «Очарованный Странник» (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 224 – 229	$\frac{6}{2}$	Дежина Д.А.
69.	Сенсорное меню, как средство оптимизации деятельности ресторана (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 273 – 277	$\frac{5}{2}$	Крутых И.В.
70.	Использование информационных технологий на предприятиях питания (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 277 – 280	$\frac{4}{2}$	Корягина А.В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
71.	Концепция развития фуд-корта в торговых центрах города Орла (Тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: материалы первой науч. студен. конф., г.Орел, 2013. – С. 280 – 286	<u>7</u> 2	Михайлова Ю.А.
Авторские свидетельства, патенты, проекты, информационные листки, нормативно-техническая документация					
72.	Способ производства заварного полуфабриката		Патент РФ № 2431405 (13) С2 (51) опубл. 20.10.2011 – 5 с.	<u>5</u> 2	Новицкая Е.А.
73.	Мармелад ягодный пластовый		Патент РФ № 2464811(13), МПК А 23 L 1/06 (2006.01); опубл. 27.10.2012. – 4 с.	<u>4</u> 2	Мясищева Н. В.
Учебно-методические работы					
74.	Экономика и организация производства на предприятиях общественного питания (Учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 188 с.	<u>188</u> 94	Царева Н.И.
75.	Экономика и организация производства на предприятиях общественного питания (Учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 188 с.	<u>188</u> 94	Царева Н.И.
76.	Организация анимации в гостеприимстве и туризме: (Учебно –методическое пособие)	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 112 с.	<u>112</u> 56	Владиминова О.Г.
77.	Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис (Учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 165 с.	<u>165</u> 55	Владиминова О.Г., Глебова Н.В.
78.	Инженерно-технические системы в индустрии гостеприимства (Учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 250 с.	<u>250</u> 125	Глебова Н.В.
79.	Организация питания и обслуживания в туристских и гостиничных комплексах (Учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 137 с.	<u>137</u> 45	Власова К.В., Царева Н.И.
80.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебно –методическое пособие)	Печ.	Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2010. – 305 с.	<u>305</u> 152	Мясищева Н.В.
81.	Экономика туризма (Учебное пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2011. – 274 с.	<u>274</u> 137	Владиминова О.Г.
82.	Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса (Учебное пособие)	Печ.	М.: Академия , 2011. – 175 с.	<u>175</u> 87	Владиминова О.Г.
83.	Информационные технологии в индустрии туризма (Учебное пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2011. – 166 с.	<u>166</u> 83	Глебова Н.В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
84.	Дипломное проектирование: метод. указ. по подготовке и защите выпускной квалифицированной работы: 260501 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2011. – 139 с.	$\frac{139}{69}$	Царева Н.И.
85.	Основы санаторно-курортной деятельности – (Учебное пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2012. – 203 с.	$\frac{203}{67}$	Глебова Н.В., Власова К.В.
86.	Транспортное обслуживание туристов (Учебно – методическое пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2012. – 135 с.	$\frac{135}{67}$	В.А. Козлова
87.	Современные стандарты обслуживания. Организация питания в ресторанах, гостиницах и туризме (Учебное пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 244 с.	$\frac{244}{122}$	Мясищева Н.В.
88.	Программа и метод. указания по прохождению практики: направление 100400.62 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 29 с.	$\frac{29}{9}$	Владимирова О. Г., Мясищева Н. В.
89.	Технология продукции общественного питания: сб. тестов: направление 260800.62 (Сборник тестов)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 55 с.	$\frac{55}{55}$	-
90.	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма (Учебное пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 234 с.	$\frac{234}{78}$	Царева Н.И., Мясищева Н.В.
91.	Программа и метод. указания по прохождению практики: направление 101100.62 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 34 с.	$\frac{34}{11}$	Мясищева Н.В.; Глебова Н. В.
92.	Дипломное проектирование: метод. указания по выполнению выпускной квалификационной работы для специальности 080502 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 61 с.	$\frac{61}{61}$	-
93.	Магистерская диссертация: метод. указания по выполнению выпускной квалификационной работы для направления 260800.68 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 17 с.	$\frac{17}{8}$	Новицкая Е. А.
94.	Сквозная программа практики: специальность 260501 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 47 с.	$\frac{47}{47}$	-
95.	Программа и метод. указания по прохождению практики: направление 260800.68 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 18 с.	$\frac{18}{9}$	Новицкая Е. А.

Продолжение формы 16

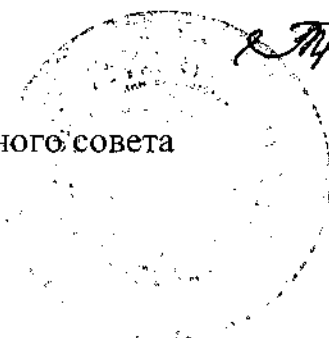
1	2	3	4	5	6
96.	Технология продукции общественного питания: метод. указания для практических занятий по направлению 260800.62 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 102 с.	$\frac{102}{102}$	-
97.	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий общественного питания (Учебное пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 316 с.	$\frac{316}{105}$	Царева Н.И., Глебова Н.В.
98.	Проектирование предприятий общественного питания (Учебно-методическое пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 142 с.	$\frac{142}{71}$	Царева Н.И.
99.	Физиология питания (Учебное пособие)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 162 с. <i>св. I</i>	$\frac{162}{81}$	Бычкова Т.С. <i>17.04.2014</i>
100.	Дипломное проектирование: метод. указания по выполнению выпускной квалификационной работы по специальности 260501 (Методические указания)	Печ.	Орел: Госуниверситет – УНПК, 2013. – 93 с.	$\frac{93}{46}$	Н. И. Царева

Соискатель
д.т.н., проф.



Е.Н. Артемова

Список верен:
Декан ФПБ и Т
к.т.н., доцент




Т.С. Бычкова

Ученый секретарь Учёного совета
д.т.н., проф.



18.04.2014

К.В. Подмастерьев