

СПИСОК
научных и учебно-методических трудов
Артёмовой Елены Николаевны

Всего имеет работ - 441,
из них научных работ - 321,
авторских свидетельств, патентов, проектов, информационных листков,
нормативно-технической документации – 80,
учебно-методических работ- 40.

За 2008/2009-2011 годы всего имеет работ - 59,
из них научных работ - 43,
авторских свидетельств, патентов, проектов, информационных листков,
нормативно-технической документации - 4,
учебно-методических работ- 12.

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объём, п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
Научные работы					
1.	Технологические исследования по использованию ржаной муки при производстве бисквитного полуфабриката	Печ. <i>ИСТ</i> <i>Е</i> <i>С</i>	Смоленск: Универсум, Общественное питание: Современные традиции, 2008. - №4 (6), С. 10-14	<u>0,30</u> 0,15	Новицкая Е.А.
2.	Использованием кукурузной муки в технологии заварного полуфабриката	Печ. <i>ИСТ</i> <i>Е</i>	Смоленск: Универсум, Общественное питание: Современные традиции, 2008. - №4 (6), С. 7-9	<u>0,30</u> 0,15	Ушакова С.Г.
3.	Влияние времени варки и замачивания на пенообразующие свойства муки бобовых	Печ. <i>ИСТ</i> <i>Е</i>	Смоленск: Универсум, Общественное питание: Современные традиции, 2008. - №4 (6), С. 14-20	<u>0,60</u> 0,30	Царева Н.И.
4.	Взаимосвязь пенообразующих и эмульгирующих свойств бобовых и семечек тывки различных сортов с содержанием в них белков и сапонинов	Печ.	М.: Пищевая промышленность, Хранение и переработка сельхозсырья, 2008. - №7, С. 43-46 <i>есть в ЛИБЕР</i>	<u>1,1</u> 0,6	Сычев С.Н., Царева Н.И., Дайченкова К.В.
5.	Определение сапонинов в муке новых сортов гороха и фасоли; их влияние на пе-	Печ.	М.: ГЕОТАР, Вопросы питания, 2008. - №1, С. 57-61	<u>1,0</u> 0,5	Сычев С.Н., Царева Н.И.

1	2	3	4	5	6
	нообразующие свойства бобовых		<i>есть в Либер</i>		
6.	Особенности туров в Германии, предлагаемых отечественными туроператорами	Печ. <i>есть в Либер</i>	ООО «Агентство VCI Marketing», Практический маркетинг, 2008. – № 4 (134), С. 33-40.	<u>0,60</u> 0,30	Данилкин В.В.
7.	Сравнительная характеристика реологических свойств желе из ягод красной смородины	Печ. <i>есть в Либер</i>	Пищевая промышленность, Хранение и переработка с/х сырья, №10. – С. 74-75	<u>0,35</u> 0,17	Мякишева Н.В., Корячкин В.П.
8.	Сравнительная характеристика самопозиционирования турфирм и их позиционирования на основе потребительских оценок	Печ. <i>нет в Либер</i>	Территория науки: Мультидисциплинарный научно-практический журнал, 2008. - № 7 (8), С. 110-121	<u>0,63</u> 0,30	Козлова В.А., Шмаркова Л.И.
9.	Потребительская оценка молочных взбивных десертов с крупами <i>нет в Либер</i>	Печ.	Экология и безопасность в техносфере: Всероссийская научно-техническая Интернет- конференция. – Орел: ОрелГТУ: октябрь-декабрь 2008. - С. 98-101	<u>0,10</u> 0,05	Глебова Н. В.
10.	Разработка конкурентной стратегии гостиницы на основе бенчмаркинг-анализа <i>нет в Либер</i>	Печ.	Маркетинг и общество: Международная научно-практическая конференция. – Казань: КГФЭИ: 05.2008. - С. 302-305.	<u>0,10</u> 0,05	Ширшова Н.Н.
11.	Исследование территориальной распространенности отечественных франчайзинговых туристских сетей в Центральном федеральном округе Российской Федерации	Печ. <i>есть в Либер</i>	Маркетинг и общество: Международная научно-практическая конференция. – Казань: КГФЭИ: 05.2008. - С. 305-307.	<u>0,10</u> 0,05	Экнодиосова О.Г.
12.	Изучение пенообразующих свойств некоторых видов круп <i>есть в Либер</i>	Печ.	Пищевая промышленность, Хранение и переработка с/х сырья, № 9. – С. 45-47 2008	<u>0,40</u> 0,20	Осина С.Ю.
13.	Качество заварного полуфабриката с кукурузной мукой <i>есть в Либер</i>	Печ.	Экология и безопасность в техносфере: Всероссийская научно-техническая Интернет- конференция. – Орел: ОрелГТУ: октябрь-декабрь 2008. - С. 102-104	<u>0,10</u> 0,05	Ушакова С.Г.
14.	Изменение Р-активных веществ в ягодах красной смородины в процессе низкотемпературного замораживания и хранения	Печ. <i>нет в Либер</i>	Экология и безопасность в техносфере: Всероссийская научно-техническая Интернет- конференция. – Орел: ОрелГТУ: октябрь-декабрь 2008. - С. 106-108	<u>0,20</u> 0,10	Мякишева Н.В.
15.	Анализ рейтингов туропе-	Печ.	Институциональная и эво-	<u>0,50</u>	Шмарко-

1	2	3	4	5	6
	раторов, работающих по направлениям Турция и Египет <i>нет в Ф</i>		люционная экономика: проблемы и перспективы развития: Межвузовская научно-практическая конференция. – Орел: ОрелГИЭТ: 24.04.2008.	0,30	ва Л.И., Шмарков М.С.
16.	Анализ слабых и сильных сторон туроператора и специфики направлений при формировании туров в Турцию и Египет	Печ. <i>нет в Ф</i>	Логистика в отраслях и сферах применения: Заочная международная научно-практическая конференция. – Орел: ОрелГИЭТ: 05.2008. – С.37-39	<u>0,40</u> 0,20	Старцева О.А., Шмарков М.С.
17.	Роль белков в пенообразовании новых сортов бобовых <i>ость в Либср</i>	Печ.	Пищевая промышленность, Хранение переработка сельхозсырья, 2009. – 36. – С.29-31	<u>0,50</u> 0,25	Царева Н.И.
18.	Влияние степени помола круп и бобовых на пенообразующие свойства <i>ость в Либср</i>	Печ. <i>ЭЛ</i>	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 582-586	<u>0,50</u> 0,25	Глебова Н.В.
19.	Применение хроматографических методов для идентификации сапонинов в крупах и бобовых	Печ. <i>нет в Ф</i>	Инструментальные методы для исследования живых систем в пищевых производствах: Всероссийская конференция с элементами научной школы. - Кемерово: КеМТИПП: 11.2009. - С. 92-96	<u>0,25</u> 0,12	Глебова Н.В.
20.	Краеведение и туризм как часть учебно-воспитательной работы со студентами	Печ. <i>нет в Ф</i>	Краеведение в учебно-воспитательном процессе школ и ВУЗов: II Республиканская научно-практическая конференция, 29-30.04.2009.- Брест: БГУ им. А.С. Пушкина, Альтернатива.- С.120-121	<u>0,20</u> 0,10	Козлова В.А.
21.	Применение хроматографических методов исследования для определения сапонинов в семечках тыквы различных сортов	Печ. <i>нет в Ф</i>	Инструментальные методы для исследования живых систем в пищевых производствах: Всероссийская конференция с элементами научной школы. - Кемерово: КеМТИПП: 11.2009. - С. 97-99	<u>0,40</u> 0,20	Власова К.В.
22.	Использование местного растительного сырья для получения мучных кондитерских изделий	Печ. <i>нет в Ф</i>	Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг: Межрегиональная (заочная) научно-практическая конферен-		Власова К.В.

1	2	3	4	5	6
			ция. – Киров: 2009.		
23.	Влияние белков на пенообразующие свойства гороха и фасоли <i>нет в ЛИБЕР</i>	Печ.	Инновационные направления в пищевых технологиях: Международная научно-практическая конференция. - Пятигорск: 10.2009. - С. 216-220	<u>0,20</u> 0,10	Царева Н.И.
24.	Показатели качества заварного полуфабриката с кукурузной мукой <i>есть в ЛИБЕР</i>	Электр.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 662-665	<u>0,30</u> 0,15	Ушакова С.Г.
25.	Характеристика новых сортов красной смородины по технологическим свойствам <i>есть в ЛИБЕР</i>	Электр.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. Орел: ОрелГТУ: - 04.2009. – С. 614 – 618	<u>0,20</u> 0,10	Мясищева Н.В.
26.	Оценка прочности студня диетических желе и мармелада <i>нет в ЛИБЕР</i>	Печ.	Инструментальные методы для исследования живых систем в пищевых производствах: Всероссийская конференция с элементами научной школы. - Кемерово: КемТИПП: 11.2009. - С. 157-159	<u>0,20</u> 0,10	Мясищева Н.В.
27.	Понятие «бенчмаркинг» <i>есть в ЛИБЕР</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 215-217	<u>0,20</u> 0,10	Ширшова Н.Н.
28.	Стилевое решение дамского номера <i>есть в ЛИБЕР</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 49-54	<u>0,20</u> 0,10	Гегечкори А. С.
29.	Актуальность выставочных мероприятий в индустрии туризма <i>есть в ЛИБЕР</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 57-61	<u>0,20</u> 0,10	Гудков А.А.
30.	Специфические черты маркетинга в сфере услуг для детской аудитории <i>есть в ЛИБЕР</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. –	<u>0,20</u> 0,10	Счастлива Е.А.

1	2	3	4	5	6
			Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 189-192		
31.	Маркетинговое обоснование создания пресс-кафе в городе Орле <i>есть в Либер</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 210-213	0,20 0,10	Черепанова И.В.
32.	Формирование инновационного подхода к разработке предложения туристской услуги <i>есть в Либер</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 217-222	0,20 0,10	Шмарков М.С.
33.	Тенденции потребительского поведения российской и немецкой молодёжи в отношении туристских центров «Россия» и «Германия» <i>есть в Либер</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 231-239	0,20 0,10	Данилкин В.В.
34.	Обоснование возможности использования рисовой муки в технологии бисквита <i>есть в Либер</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009. – С. 581-589	0,20 0,10	Горькова Е.В.
35.	Формирование инновационного подхода к разработке предложения туристской услуги <i>есть в Либер</i>	Электрон.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Международная Интернет-конференция. – Орел: ОрелГТУ: 04.2009.	0,40 0,20	Шмарков М.С.
36.	Обоснование возможности использования кукурузной муки в технологии заварного полуфабриката <i>есть в Либер</i>	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов // Орел: ОрелГТУ, 2010. - №1. - С. 9-12	0,40 0,20	Ушакова С.Г.
37.	Товароведно-технологическая оценка различных сортов тыквы (монография)	Печ. <i>НЕТ</i>	Обеспечение продовольственной безопасности Орловской области путем разработки инновационных продуктов питания с использованием местного сырья.- Орел: ОрелГТУ., 2010. – С. 195-201	0,40 0,20	Власова К.В.
38.	Взаимосвязь пенообразующих и эмульгирующих свойств бобовых и семечек тыквы различных сортов с содержанием в них белков и сапонинов (монография)	Печ. <i>НЕТ</i>	Обеспечение продовольственной безопасности Орловской области путем разработки инновационных продуктов питания с использованием местного сырья.- Орел: ОрелГТУ,	0,40 0,20	Царева Н.И., Власова К.В.

1	2	3	4	5	6
			2010. – С. 205-212		
39.	Товароведная и технологическая оценка ягод красной смородины новых помологических сортов (монография)	Печ. <i>нет</i>	Обеспечение продовольственной безопасности Орловской области путем разработки инновационных продуктов питания с использованием местного сырья.- Орел: ОрелГТУ, 2010. – С. 91-98	<u>0,40</u> 0,20	Мякишева Н.В.
40.	Взаимосвязь пенообразующих свойств новых сортов бобовых с их химическим составом <i>есть в Либере</i>	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов // Орел: ОрелГТУ, 2010. - №2.- С. 24-26	<u>0,40</u> 0,20	Царева Н.И.
41.	Качество песочного полуфабриката с мукой семечек тыквы <i>есть в Либере</i>	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов // Орел: ОрелГТУ, 2010. - №3.- С. 12-16	<u>0,40</u> 0,20	Власова К.В.
42.	Влияние стабилизаторов на пенообразующие свойства сухого обезжиренного молока и сливок <i>есть в Либере</i>	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов // Орел: ОрелГТУ, 2010. - №4.- С. 8-11	<u>0,40</u> 0,20	Бычкова Т.С.
43.	Исследование влияния технологических способов обработки на эмульгирующие свойства муки из целого зерна ячменя <i>есть в Либере</i>	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов // Орел: ОрелГТУ, 2011. - №1.- С. 17-23	<u>0,40</u> 0,20	Новицкая Е.А.
Авторские свидетельства, патенты, проекты, информационные листки, нормативно-техническая документация					
44.	Желе ягодное (Патент)	Печ.	Патент России № 2315486, опубл. 27.01.2008 г	<u>0,40</u> 0,20	Мякишева Н.В.
45.	Полуфабрикат песочный (Технические условия, технологическая инструкция)	Рук.	ТУ и ТИ 9134-259-02069036-2010	<u>2,0</u> 1,0	Власова К.В.
46.	Способ производства песочного полуфабриката (Патент)	Печ.	Патент России № 2344612 опубл. 27.01.09	<u>0,40</u> 0,20	Власова К.В.
47.	Способ производства кекса (Патент)	Печ.	Патент России № 2402218 опубл. 14.04.09	<u>0,40</u> 0,20	Новицкая Е.А.
Учебно-методические работы					
48.	Документирование управленческой деятельности (учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2008. – 104 с. <i>2007</i> <i>есть в Либере</i>	<u>6,5</u> 3,2	Царева Н.И.
49.	Организация работы предприятий бытового обслуживания (учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 96 с. <i>2008</i> <i>есть в Либере</i>	<u>3,0</u> 1,5	Бычкова Т.С.
50.	Инженерно-технические системы в индустрии гос-	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2009. – 254 с. <i>2010.</i>	<u>11,0</u> 5,5	Глебова Н.В.

1	2	3	4	5	6
	теприимства (учебное пособие)		<i>есть в Либере</i>		
51.	Оборудование гостиниц и предприятий общественного питания (учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2009. – 172 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{10,0}{5,0}$	Новицкая Е.А.
52.	Оборудование предприятий общественного питания (учебно-методическое пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2009. – 154 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{7,0}{3,5}$	Новицкая Е.А.
53.	Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания (учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2009. – 201 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{9,1}{4,5}$	Царева Н.И.
54.	Проектирование предприятий общественного питания (учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2009. – 212 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{12,8}{6,4}$	Царева Н.И.
55.	Организация торговой деятельности на предприятиях общественного питания (учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2009. – 172 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{7,1}{3,5}$	Экнодиосова О.Г.
56.	Организация производства на предприятиях общественного питания (учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2009. – 148 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{10,7}{5,3}$	Мясищева Н. В.
57.	Традиции и культура питания народов мира (учебно-методическое пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2009. – 123 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{7,3}{3,5}$	Мясищева Н. В.
58.	Сертификация и лицензирование в туристской индустрии (учебное пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2009. – 138 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{9,1}{4,7}$	Ширшова Н.Н.
59.	Организация рекламной деятельности в туризме, гостиничном хозяйстве и общественном питании (учебно-методическое пособие)	Печ.	Орел: ОрёлГТУ, 2010. – 135 с. <i>есть в Либере</i>	$\frac{8,4}{4,2}$	Козлова В.А.

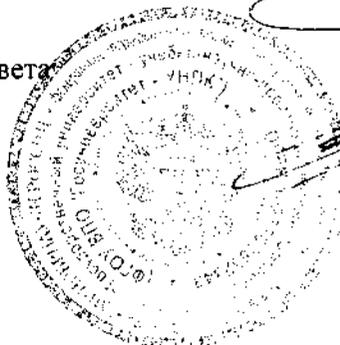
Соискатель
д.т.н., проф.

Е.Н. Артёмова

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

Г.М. Зомитева

Секретарь учёного совета
д.т.н., проф.



К.В. Подмастерьев

22.03.2011