

СПИСОК
научных и учебно-методических трудов
Артёмовой Елены Николаевны

Всего имеет работ - 382,

из них научных работ - 278,

авторских свидетельств, патентов, проектов, информационных листков,
 нормативно-технической документации – 76.

учебно-методических работ- 28.

За 2003/2004-2008 годы всего имеет работ - 151,

из них научных работ - 115,

авторских свидетельств, патентов, проектов, информационных листков,
 нормативно-технической документации - 17,

учебно-методических работ- 19.

| № п/п | Наименование работы, её вид | Форма работы | Выходные данные | Объём, п.л. | Соавторы |
|-----------------------|--|--------------|---|--------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Научные работы | | | | | |
| 1. | Пенообразующие свойства ржаной обдирной муки (Статья) | Печ. | Матер.конгресса хлебопёков и кондитеров: Барнаул, 2003.-С.55-59. | 0,20 0,10 | Новицкая Е.А., Миронова Е.М., Кузюкова М.А. |
| 2. | Нетрадиционное использование муки круп и бобовых (Статья) | Печ. | Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья, № 3, 2003.- С.73-74. | 0,30 0,15 | Глебова Н.В. |
| 3. | Гармонизирование жирнокислотного состава молочного жира с помощью конопляного масла (Статья) | Печ. | Проблемы учёта и управления коммерческой деятельностью на предприятии: Тематич. сб. науч.тр. Челябинск: ЮУрГУ, 2003- С.115. | 0,10 0,05 | Самофалова Л.А. |
| 4. | Изменение углеводного комплекса тыквенных овощей при тепловой обработке (Статья) | Печ. | Проблемы учёта и управления коммерческой деятельностью на предприятии: Тематич. сб. науч.тр. Челябинск: ЮУрГУ, 2003- С.110. | 0,10 0,05 | Липатова Л.П., Самофалова Л.А. |
| | Исследование устойчивости | Печ. | Проблемы учёта и управ- | 0,10 | Полякова |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|--------------|-------------------------------------|
| 5. | эмульсии с гороховой и овсяными пастами (Статья) | | ления коммерческой деятельностью на предприятии: Тематич. сб. науч. тр. Челябинск: ЮУрГУ, 2003- С.103. | 0,05 | Н.В. |
| 6. | Технологические исследования пенообразующих свойств муки круп и бобовых (Статья) | Печ. | Технологии живых систем: Матер. науч.-технич. конф.- М.: МГУПБ, 2003.- С.21-25. | 0,30 0,15 | Глебова Н.В. |
| 7. | Поиск способов повышения пенообразующих свойств ржаной муки (Статья) | Печ. | Технологии живых систем: Матер. науч.-технич. конф.- М.: МГУПБ, 2003.- С.25-27. | 0,30 0,15 | Новицкая Е.А. |
| 8. | Сравнительный анализ пенообразующих свойств ржаной и пшеничной муки (Статья) | Печ. | Химия природных соединений. Проблема XXI века: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф. 15.05. 2003 г. - М: МГУ-сервиса, 2003. - С.43-47. | 0,30 0,15 | Новицкая Е.А. |
| 9. | Применение стевии в качестве подсластителя при производстве черносмородинового сока лечебно-профилактического действия (Статья) | Печ. | Химия природных соединений. Проблема XXI века: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф. 15.05. 2003 г. - М: МГУ-сервиса, 2003. - С.47-50. | 0,30 0,15 | Левгерова Н.С., Осина С.Ю. |
| 10. | Особенности маркетинговых исследований рынка молодёжного туризма в Орловской области (Статья) | Печ. | Туризм: подготовка кадров, проблемы и перспективы развития: Тр. Пятой междунар. науч.-практич. конф. 24-25 мая 2003 г.- М: МГУ сервиса, 2003.- С.12-21. | 0,50 0,25 | Козлова В.А. |
| 11. | Роль сахара в технологии продуктов питания (Статья) | Печ. | Известия ОрёлГТУ. Лёгкая и пищевая промышленность, №1-2, 2003.- С.11-16 | 0,50 | |
| 12. | Обоснование использования муки из зерновых и зернобобовых культур в технологии взбивных молочных десертов (Статья) | Печ. | Известия ОрёлГТУ. Лёгкая и пищевая промышленность, №1-2, 2003.- С.31-33 | 0,40 0,20 | Глебова Н.В. |
| 13. | Пенообразующие свойства ржаной муки (Статья) | Печ. | Известия ОрёлГТУ. Лёгкая и пищевая промышленность, № 3-4, 2003.- С.19-21. | 0,40 0,20 | Новицкая Е.А. |
| 14. | Творожные десерты с натуральными пенообразователями и стабилизаторами (Статья) | Печ. | Известия ОрёлГТУ. Лёгкая и пищевая промышленность, № 3-4, 2003.- С.45-48. | 0,40 0,20 | Царёва Н.И. |
| 15. | Влияние СВЧ обработки на пенообразующую способ- | Печ. | Живые системы и биологическая безопасность | 0,30 0,15 | Новицкая Е.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|--|--------------|------------------|
| | ность ржаной муки (Статья) <i>А.А. Новичкина</i> | | населения: Матер. 2-ой междунар. науч. конф.- М.: МГУПБ. 2003.- С.214-216. | | |
| 16. | Технологические способы обработки, как факторы, влияющие на пенообразующие свойства ржаной обдирной муки (Статья) | Печ. | Наука – сервису: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф. 18.04. 2004 - М: МГУсервиса, 2004.- С.108-109. | 0,10 0,05 | Новицкая Е.А. |
| 17. | Влияние кислоты на пенообразующие свойства манной крупы (Статья) | Печ. | Наука – сервису: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф. 18.04. 2004.- М: МГУсервиса, 2004.- С.110-111. | 0,10 0,05 | Осина С.Ю. |
| 18. | Рекомендуемые температурные режимы обработки растворов «Поликома» (Статья) | Печ. | Наука – сервису: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф. 18.04. 2004.- М: МГУсервиса, 2004.- С.111-112. | 0,10 0,05 | Татаренкова Т.С. |
| 19. | Организация туристского сервиса для молодёжи (Статья) | Печ. | Наука – сервису: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф.18.04. 2004.- М: МГУсервиса, 2004.- С.107-108. | 0,10 0,05 | Козлова В.А. |
| 20. | Анализ историко-культурного потенциала Орловщины (Тезисы) <i>С.С. Штурбакина</i> | Печ. | Неделя науки-2004. 15-20.04.2004. Матер. 37-й студен. науч.-техн. конф., Т.2.- Орёл: ОрёлГТУ, 2004 -С.317-318 | 0,10 0,05 | Штурбакина Т.С. |
| 21. | Паломнические туры в Орле (Тезисы) <i>О.Г. Экнодиосова</i> | Печ. | Неделя науки-2004. Матер. 37-й студен. науч.-техн. конф. Т.2.- Орёл: ОрёлГТУ, 2004 -С.318-320 | 0,10 0,05 | Экнодиосова О.Г. |
| 22. | Влияние СВЧ-нагрева на пенообразующую способность ржаной муки (Тезисы) | Печ. | Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Матер. всероссий. семинара.- Орёл: ОрёлГТУ, 2004.- С.142-144 | 0,10 0,05 | Новицкая Е.А. |
| 23. | Молочно-крупяные десерты - перспективные продукты питания для различных социальных групп (Тезисы) | Печ. | Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Матер. всероссий. семинара.- Орёл: ОрёлГТУ, 2004.- С.146-147. | 0,10 0,05 | Глебова Н.В. |
| 24. | Влияние экстракта стевии на черносмородиновый сок | Печ. | Приоритеты и научное обеспечение реализации | 0,10 0,05 | Осина С.Ю. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|---------------------|----------------------------|
| | (Тезисы) | | государственной политики здорового питания в России: Матер. всероссий. семинара.- Орёл: ОрёлГТУ, 2004.- С.90-94. | | |
| 25. | Целесообразность применения полисахаридного комплекса «Поликом» в качестве добавки при производстве мороженого (Тезисы) | Печ. | Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Матер. всероссий. семинара.- Орёл: ОрёлГТУ, 2004.- С.95-96. | <u>0,10</u> 0,05 | Татаренкова Т.С. |
| 26. | Молодёжный сегмент туристского рынка как объект маркетинговых исследований (Статья) | Печ. | Маркетинг в России и за рубежом, № 4, 2004.- С.37-49 | <u>1,0</u> 0,5 | Козлова В.А. |
| 27. | Орловское Полесье как объект экологического туризма для воспитания молодёжи (Тезисы) | Печ. | Проблемы природопользования и экологическая ситуация в Европейской России и сопредельных странах: матер. междунар. науч. конф.-: Белгород: Изд-во БелГУ, 2004.- С.80-81 | <u>0,06</u> 0,03 | Козлова В.А. |
| 28. | Использование информационных технологий предприятиями туризма и гостеприимства города Орла (Тезисы) | Печ. | Управление и информационные технологии: матер. 2-ой всероссийской науч. конф. 21-24 сентября 2004 г.- Пятигорск: Изд-во «Спецпечать», 2004 - С.208-210. | <u>0,10</u> 0,05 | Никулина И.Н. |
| 29. | Исследование оптимальных условий взбивания пшеничной крупы (Тезисы) | Печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч. – практич. конф. 7-8.12. 2004. - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004.- С.184-185 | <u>0,10</u> 0,05 | С.Ю. Осина, Н.С. Левгерова |
| 30. | Исследование пенообразующих свойств кукурузной крупы (Тезисы) | Печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч. – практич. конф. 7-8.12. 2004. - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004.- С.184-185 | <u>0,10</u> 0,05 | Ушакова С.Г., Осина С.Ю. |
| 31. | Использование тыквы в питании человека как источника витаминов и минеральных веществ (Тезисы) | Печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч. – практич. конф. 7-8.12. 2004. - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004.- С.186-187 | <u>0,10</u> 0,05 | Дайченкова К.В. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|--|---------------------|----------------|
| 32. | Способ подготовки «Поликома» для приготовления мороженого (Тезисы) | Печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч. – практич. конф. 7-8.12. 2004. - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004.- С.189-190 | <u>0,10</u> 0,05 | Бычкова Т.С. |
| | Необходимость изучения перспективных сортов красной смородины центрально-чернозёмного района для получения жележных полуфабрикатов (Тезисы) | Печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч. – практич. конф. 7-8.12. 2004. - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004.- С.71-72 | <u>0,10</u> 0,05 | Макаркина Н.В. |
| 33. | Место Орловской области в современной туристской индустрии (Тезисы) | Печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч. – практич. конф. 7-8.12. 2004. - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004.- С.176-177 | <u>0,10</u> 0,05 | Козлова В.А. |
| 34. | Обеспечение качества туристских услуг (Тезисы) | Печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч. – практич. конф. 7-8.12. 2004. - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004.- С.176-177 | <u>0,10</u> 0,05 | Козлова В.А. |
| 35. | Информационные технологии в деятельности ведущих гостиниц и турфирм города Орла (Тезисы) | Печ. | Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч. – практич. конф. 7-8.12. 2004. - Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004.- С.179-180 | <u>0,10</u> 0,05 | Никулина И.Н. |
| 36. | Анализ комплексного воздействия технологических факторов на пенообразующие свойства круп и бобовых (Статья) | Печ. | Технологии живых систем: матер. науч.-технич. конф.- М.: МГУПБ, 2004.- С.14-21. | <u>0,80</u> 0,40 | Глебова Н.В. |
| 37. | Порівняльний аналіз піноутворювальних властивостей житнього й пшеничного борошна (Статья) | Печ. | Промисловість України, №1 (01), 2004р, стр.39 | <u>0,30</u> 0,15 | Е. Новицька |
| 38. | Определение оптимального гидромодуля в крупяных системах (Статья) | | Промисловість України, №1 (01), 2004р, стр.40 | <u>0,30</u> 0,15 | Осина С.Ю. |
| 39. | Анализ информированности орловской молодёжи о предложениях на рынке туризма (Статья) | Печ. | Науковий потенціал світу – 2004: матеріали Першої Між народної науково-практичної конференції 1-15 листопада 2004 ро- | <u>0,30</u> 0,15 | Козлова В.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|--|--------------|------------------------------|
| | | | ку. Том 14. Маркетинг та менеджмент. – Дніпропетровськ: Наука і освіта, 2004. – с. 6 – 8. | | |
| 40. | Конкуренція на ринку туризму міста Орла (Тезиси) | Печ. | Матер. обласної міжвуз. науково-практич. конф. по питаннях розвитку туризму в Орловській області. 23–24.12. 2004. - Орёл: Управление по туризму і краєзнавству Апарату Губернатора і адміністрації Орловської області. 2005. – с. 16 – 17. | 0,10 0,05 | Козлова В.А. |
| 41. | Шляхи підвищення популярності літературних екскурсій по Орловщині (Тезиси) | Печ. | Матер. обласної міжвуз. науково-практич. конф. по питаннях розвитку туризму в Орловській області. 23–24.12. 2004. - Орёл: Управление по туризму і краєзнавству Апарату Губернатора і адміністрації Орловської області, 2005. – С. 18. | 0,10 0,05 | Никуліна І.Н., Нефёдова Е.С. |
| 42. | «Орловське Полісся» як об'єкт екологічного туризму для виховання молоді (Тезиси) | Печ. | Проблеми природопольовання і екологічна ситуація в Європейській Росії і сусідніх країнах: матер. міжнарод. науч. конф.. 13 – 16.09.2004. - Белгород: Изд-во БелГУ, 2004. – С. 80 – 81. | 0,10 0,05 | Козлова В. А. |
| 43. | Аналіз інформованості орловської молоді про пропозиції на ринку туризму (Стаття) | Печ. | Матеріали Першої Міжнародної науково-практичної конференції «Науковий потенціал світу - 2004». 1-15 листопада 2004 року. Том 14. Маркетинг та менеджмент. – Дніпропетровськ: Наука і освіта, 2004. – С. 6 – 8. | 0,10 0,05 | Козлова В.А. |
| 44. | Реалізація молодіжних програм турфірмами міста Орла (Стаття) | Печ. | Актуальні питання курортного сервісу юга Росії: Сб. матер. другої міжрегіон. науч. – практич. конф.. 4-9.10.2004. - Сочи: МГУС, 2004. – 178-179. | 0,10 0,05 | Козлова В. А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|--|---------------------|-----------------|
| 45. | Растительные добавки в технологии пищевых продуктов (Монография) | Печ. | Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004. – 244 с. | <u>17,5</u> 9,1 | Василенко З.В. |
| 46. | Молочно-крупяные десерты – перспективные продукты питания для различных социальных групп (Статья) | Печ. | Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: матер. Всероссийского семинара 17.12. 2003. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С... | <u>0,10</u> 0,05 | Глебова Н.В. |
| 47. | Влияние экстракта стевии на черносмородиновый сок (Тезисы) | Печ. | Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: матер. Всероссийского семинара 17.12. 2003. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С.15-16 | <u>0,10</u> 0,05 | Осина С.Ю. |
| 48. | Научно-обоснованная разработка рецептуры черносмородинового сока лечебно-профилактического действия (Статья) | Печ. | 58-ая научно-производ. конф. Национального аграрного университета Украины, Киев, 2004 г.- Киев: Изд-во НАУ, 2004.- С.55-57 | <u>0,10</u> 0,05 | Осина С.Ю. |
| 49. | Вязкость раствора «Поликома» – важный показатель, определяющий его функциональные свойства (Статья) | Печ. | 58-ая научно-производ. конф. Национального аграрного университета Украины, Киев, 2004 г.- Киев: Изд-во НАУ, 2004.- С.55-57 | <u>0,10</u> 0,05 | Бычкова Т.С. |
| 50. | Качественный анализ сапонинов в растительном сырье (Статья) | Печ. | 58-ая научно-производ. конф. Национального аграрного университета Украины, Киев, 2004 г.- Киев: Изд-во НАУ, 2004.- С.55-57 | <u>0,10</u> 0,05 | Глебова Н.В. |
| 51. | Целесообразность применения полисахаридного комплекса «поликома» в качестве добавки при производстве мороженого. (Тезисы) | Печ. | Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: матер. Всероссий. семинара 17.12. 2003. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С.14 | 0,10 0,05 | Татаренкова Т.С |
| 52. | Влияние СВЧ-нагрева ржаной муки на её пенообразующую способность (Статья) | Печ. | Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: матер. Всероссийского семинара 17.12. | 0,10 0,05 | Новицкая Е.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|--|---------------------|-----------------|
| | | | 2003. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С.19 | | |
| 53. | Изучение динамики пенообразующих свойств крупных систем в зависимости от их гидромодуля (Статья) | Печ. | Обладнання та технології харчових виробництв: Тематичний збірник наукових праць. Вип.13, т.1, Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. - С.18-23 | <u>0,10</u> 0,05 | Осина С.Ю. |
| 54. | Технологическое обоснование жировых эмульсий, предназначенных для введения в изделия из рубленого мяса (Тезисы) | Печ. | Обладнання та технології харчових виробництв: Тематичний збірник наукових праць. Вип.13, т.1, Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. - С.13-18 | <u>0,10</u> 0,05 | Осипова Л.Д. |
| 55. | Исследование «Поликома» как перспективного стабилизатора для мороженого (Тезисы) | Печ. | Обладнання та технології харчових виробництв: Тематичний збірник наукових праць. Вип.13, т.1. Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. - С.23-25 | <u>0,10</u> 0,05 | Бычкова Т. С. |
| 56. | Изучение технологических факторов, влияющих на пенообразующие свойства манной крупы (Тезисы) | Печ. | Техника и технология пищевых производств: матер.V междунар. науч.-технич. конф. 18-20 мая 2005.- Могилёв, УО МГУП, 2005.- С. 126 | <u>0,10</u> 0,05 | Осина С.Ю. |
| 57. | Изучение технологических факторов, влияющих на пенообразующие свойства манной и пшеничной круп (Тезисы) | Печ. | Наука – сервису: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф. 18.04. 2005.- М: МГУсервиса, 2005.- С.111-112. | <u>0,10</u> 0,05 | Осина С.Ю |
| 58. | Пенообразующие свойства ржаной муки (Тезисы) | Печ. | Наука – сервису: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф. 18.04. 2005.- М: МГУсервиса, 2005.- С.111-112. | 0,10 0,05 | Новицкая Е.А. |
| 59. | Технологические свойства раствора «Поликома» в зависимости от его концентрации (Тезисы) | Печ. | Наука – сервису: Сб. ст. междунар. науч.-технич. конф. 18.04. 2005.- М: МГУсервиса, 2005.- С.111-112. | <u>0,10</u> 0,05 | Бычкова Т.С. |
| 60. | Производство желейных полуфабрикатов на основе новых сортов красной смородины, перспективных для центрально-черноземного района (Тезисы) | | Техника и технология пищевых производств: матер. V -ой международной науч. -технич. конф. // Тез. докладов в Могилев, 18-20.05.2005 - С. 125 | <u>0,10</u> 0,05 | Макаркина Н. В. |
| 61. | «Директ-костинг» – система | Печ. | Стратегия индустрии гостеприимства и туриз- | <u>0,10</u> 0,05 | Панюшкина Н.Н. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|--|--------------|-----------------|
| | ма управления затратами турфирм (Тезисы) | | ма: матер. междунар. науч. конф.1-2.12.2005. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С.108-110 | | |
| 62. | Исследование потребительского спроса на продукты питания из тыквы (Тезисы) | Печ. | Стратегия индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. конф.1-2.12. 2005. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С.113-115 | 0,10 0,05 | Дайченкова К.В. |
| 63. | Инновационная деятельность в сфере студенческого туризма (Тезисы) | Печ. | Стратегия индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. конф.1-2. 12. 2005. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С.115-117 | 0,10 0,05 | Козлова В.А. |
| 64. | Исследование потребительского спроса на творожные десерты (Тезисы) | Печ. | Стратегия индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. конф.1-2. 12.2005. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С. 236-238 | 0,10 0,05 | Царёва Н.И. |
| 65. | Ржаная мука в технологии бисквитного полуфабриката (Тезисы) | | Стратегия индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. конф.1-2. 12.2005. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С. 280-282. | 0,10 0,05 | Новицкая Е.А. |
| 66. | Изучение пенообразующей способности кукурузной муки (Тезисы) | Печ. | Стратегия индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. конф.1-2. 12.2005. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. –С.282-283. | 0,10 0,05 | Ушакова С.Г. |
| 67. | Оценка перспективности туристского рынка Орловской области (Статья) | Печ. | Матеріали ІV Міжнародної науково-практичної конференції «Динаміка наукових досліджень - 2005». 20-30 червня 2005. Том 11. Маркетинг та менеджмент. – Дніпропетровськ: Наука і освіта, 2005. – с. 14-16 | 0,30 0,15 | Козлова В. А. |
| 68. | Исследование конкурентных позиций турфирм Орловской области (Статья) | Печ. | Маркетинг в России и за рубежом. – 2005. - № 3. – с. 63 – 75. | 0,20 0,10 | Козлова В. А. |
| 69. | Перспективы развития молодёжного туризма (Статья) | Печ. | Проблемы гуманитарного развития региона в современных условиях: Матер. второй регион. научно-практич. конф. - Майкоп: Изд-во МГТУ, | 0,20 0,10 | Козлова В. А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|---|------|---|---------------------|---|
| | | | 2005. - С. 127-133 | | |
| 70. | Туризм как вид сервисной деятельности (Статья) | Печ. | Физическая культура, спорт и туризм. Интеграционные процессы науки и практики: матер. междунар. науч.-практич. конф. 21-23.04.2006. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С. 223-224. | <u>0,10</u> 0,05 | Козлова В.А. |
| 71. | Использование математических методов при позиционировании турфирм города Орла (Статья) | Печ. | Наука и образование: Межвуз. сб. науч. трудов. Вып. 6. Социология образования. - М: ИИЦ МГУДТ, 2005. - С. 160-169 | <u>0,20</u> 0,10 | Гордон В. А., Козлова В. А., Шмаркова Л. И. |
| 72. | Механизм взаимодействия предприятий на рынке самодельного туризма (Статья) | Печ. | Физическая культура, спорт и туризм. Интеграционные процессы науки и практики: матер. междунар. науч.-практич. конф. 21-23.04.2006. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С. 224-229. | <u>0,20</u> 0,10 | Панюшкина Н.Н. |
| 73. | Продвижение национального туристского продукта (на примере Орловской области) (Статья) | Печ. | Физическая культура, спорт и туризм. Интеграционные процессы науки и практики: матер. междунар. науч.-практич. конф. 21-23.04.2006. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С. 229-233. | <u>0,20</u> 0,10 | Экнодиосова О.Г. |
| 74. | Определение конкурентоспособности изделий из рубленого мяса с картофельными хлопьями и жировой эмульсией (Статья) | Печ. | Труды инженерно-экономического факультета РЭА им. Г.В. Плеханова, вып. 5, Москва, 2006. - С. 853-861 | 0,50 0,25 | Осипова Л.Д. |
| 75. | Обоснование целесообразности использования «Поликама» в производстве мороженого (Статья) | Печ. | Труды инженерно-экономического факультета РЭА им. Г.В. Плеханова, вып. 5, Москва, 2006. - С.841-847 | <u>0,50</u> 0,25 | Бычкова Т.С. |
| 76. | Структура предложения туруслуг для различных возрастных сегментов (Статья) | Печ. | Труды Инженерно-экономического факультета РЭА им. Г. В. Плеханова. Выпуск 5. - М.: Изд-во Россельхозакадемии. - 2006.- С. 848-852 | <u>0,50</u> 0,25 | Козлова В.А. |
| 77. | Использование «Поликама» в производстве мороженого (Статья) | Печ. | Хранение и переработка сельхозсырья - № 8. 2006. - С. 58-61 | <u>0,50</u> 0,25 | Бычкова Т.С. |
| 78. | Рейтинговая оценка турфирм города Орла по ха- | Печ. | Практический маркетинг. - 2006. - № 10. - С. 28 - | <u>0,50</u> 0,25 | Козлова В. А., |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|--|---------------------|-----------------------------|
| | рактеристике их офисов (Статья) | | 32 | | Шмаркова Л. И. |
| 79. | Маркетинг региона - мощный фактор развития въездного и внутреннего туризма (Статья) | Печ. | Экономика. Сервис. Туризм. Культура (ЭСТК - 2006): сб. ст.; Алт. гос. техн. ун-т им. И. И. Ползунова. - Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2006. - С. 248-251 | <u>0,50</u> 0,25 | Козлова В. А. |
| 80. | Физико-химические свойства желе из красной смородины (Статья) | Печ. | Пищевая промышленность. - № 7. - 2006. - С. 58-59. | <u>0,50</u> 0,25 | Макаркина Н. В. |
| 81. | Качество диетического желе из ягод красной смородины сорта Мармеладница (Статья) | Печ. | Хранение и переработка сельхозсырья. - № 12. - 2006. - С. 39-41. | <u>0,50</u> 0,25 | Макаркина Н. В. |
| 82. | Химико-технологическая характеристика желе из ягод красной смородины (Тезисы) | Печ. | Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Матер. второй междунар. науч.-практич. конф., Орел, 17 – 18.04. 2007.- С.145 - 147. | <u>0,20</u> 0,10 | Мясищева Н. В. |
| 83. | Мучные кондитерские изделия с ржаной обдирной мукой (Статья) | Печ. | Хлебопродукты. - 2006. - №6. - С.52 – 53 | <u>0,50</u> 0,25 | Новицкая Е., Поташникова О. |
| 84. | Бисквит из ржаной обдирной муки (Статья) | Печ. | Питание и общество. - 2006. - № 7. - С.16 | <u>0,50</u> 0,25 | Новицкая Е. А. |
| 85. | Влияние гостиничного хозяйства на социально-экономические показатели региона (Тезисы) | Печ. | Инновационные технологии в образовании и науке: матер. междунар. науч.-методич. конф., Зыряновск, Республика Казахстан, 2006.-С.9 | <u>0,20</u> 0,10 | Панюшкина Н.Н. |
| 86. | Исследование устойчивости эмульсии в зависимости от скорости вращения центрифуги (Тезисы) | Печ. | Инновационные технологии в образовании и науке: матер. междунар. науч.-методич. конф., 17-19.11.06., Зыряновск, Республика Казахстан, 2006.С.12-14 | <u>0,20</u> 0,10 | Дайченкова К.В. |
| 87. | Способ и количество внесения «поликома» при использовании в технологии мороженого (Тезисы) | Печ. | Инновационные технологии в образовании и науке: матер. междунар. науч.-методич. конф., 17-19.11.06., Зыряновск, Республика Казахстан. 2006.- С.15-16 | <u>0,20</u> 0,10 | Бычкова Т.С. |
| 88. | Изучение качества желе из ягод красной смородины | Печ. | Инновационные технологии в образовании и науке: матер. междунар. на- | <u>0,20</u> 0,10 | Макаркина Н. В. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----|--|------|--|---------------------|-----------------|
| | | | уч. –метод. конф., Зырянск, Республика Казахстан, 2006.- С.12-14 | | |
| 89. | Бобовые в производстве десертов (Тезисы) | Печ. | Проблемы питания: гигиена, безопасность, регионально ориентированный подход: матер. регион. науч.-практич. конф., г. Киров, 23.03.2006. - С.120 – 121 | <u>0,20</u> 0,10 | Царёва Н.И. |
| 90. | Оценка качества ягод красной смородины как ценного сырья для получения желе (Тезисы) | Печ. | Проблемы питания: гигиена, безопасность, регионально ориентированный подход: матер. регион. науч.-практич. конф., г. Киров, 23.03.2006. - С. 122 - 125. | <u>0,20</u> 0,10 | Макаркина Н. В. |
| 91. | Исследование эмульгирующей способности муки из тыквенных семечек (Тезисы) | Печ. | Проблемы питания: гигиена, безопасность, регионально ориентированный подход: матер. регион. науч.-практич. конф. Киров, 4.03.2006.- С.16-17 | <u>0,20</u> 0,10 | Дайченкова К.В. |
| 92. | Концептуальные аспекты здорового питания в туризме (Тезисы) | Печ. | Проблемы питания: гигиена, безопасность, регионально ориентированный подход: матер. регион. науч.-практич. конф., г. Киров, 23.03.2006 г. - С. 105 - 106 | <u>0,20</u> 0,10 | Панюшкина Н.Н. |
| 93. | Анализ мотивации путешествий студентов факультета легкой и пищевой промышленности (Статья) | Печ. | Известия ОрелГТУ: научный журнал. Серия «Легкая и пищевая промышленность», г.Орел, №3-4, 2006. – С.16-19 | <u>0,50</u> 0,25 | Козлова В.А. |
| 94. | Динамика пенообразующих свойств крупяных систем в зависимости от гидромодуля (Статья) | Печ. | Известия ОрелГТУ: научный журнал. Серия «Легкая и пищевая промышленность», г.Орел, №3-4, 2006. – С.19-23 | <u>0,50</u> 0,25 | Осина С.Ю. |
| 95. | Технологическое обоснование использования «поликома» в производстве мороженого (Статья) | Печ. | Известия ОрелГТУ: научный журнал. Серия «Легкая и пищевая промышленность», г.Орел, №5-6, 2006. – С.54-56 | <u>0,50</u> 0,25 | Бычкова Т.С. |
| 96. | Бенчмаркинг в международной торговле услугами (Тезисы) | Печ. | Эффективное развитие региональной экономики при рыночных отношениях: матер. междунар. науч. конф., Белгород, 11-12.04. 2007. - С.22-23 | <u>0,20</u> 0,10 | Ширшова Н.Н. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------|--|------|--|---------------------|---------------------------|
| 97. | Франчайзинг в малом бизнесе (Тезисы) | Печ. | Эффективное развитие региональной экономики при рыночных отношениях: матер. междунар. науч. конф. БелГУ, Белгород, 11-12.04. 2007.- С.25-27 | <u>0,20</u> 0,10 | Экнодиосова О.Г. |
| 98. | Состояние и перспективы развития Орловской области как туристского региона (Тезисы) | Печ. | Экономика. Сервис. Туризм. Культура: матер. IX междунар. науч. - практич. конф), Алтайский ГТУ им. И.И. Ползунова, Барнаул, 2007. - С.16-17 | <u>0,20</u> 0,10 | Экнодиосова О.Г. |
| 99. | Стратегии развития туристской деятельности (Тезисы) | Печ. | Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Сб. матер. второй междунар. науч. – практич. конф. 17-18.04. 2007. – Орёл: ОрелГТУ, 2007. – С. 19-22 | <u>0,20</u> 0,10 | Экнодиосова О.Г. |
| 100. | Влияние поверхностно-активных веществ на структурные показатели сбивного полуфабриката (Тезисы) | Печ. | Матеріали Другої міжгалузєва міжнародна науково-практична конференція «Харчові добавки. Харчування здоової та хворої людини». Донецьк, 5-6.03 2007 г. – С. 196-198 | <u>0,20</u> 0,10 | Гнищевич В.А |
| 101. | Die Besonderheiten der Verwendung von Reisezielen für die Gestaltung von Exkursionsprogrammen russischer Reiseveranstalter in Deutschland (Тезисы) | Печ. | Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма 17-18.04.2007: матер. второй междунар. науч. -практич. конф. - Орёл: ОрелГТУ, 2007. - С. 32-34 | <u>0,20</u> 0,10 | E.N., Danilkin W.W. |
| 102. | Сортовые особенности тыквы (Тезисы) | Печ. | Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма 17-18.04.2007: матер. второй междунар. науч. -практич. конф. - Орёл: ОрелГТУ, 2007.- С.106-108 | <u>0,20</u> 0,10 | Власова К.В. |
| 103. | Роль информационной составляющей в деятельности турфирм города Орла (Тезисы) | Печ. | Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Сб. матер. второй междунар. науч.-практич. конф., - Орёл: ОрелГТУ, - 2007. - С. 67-69 | <u>0,20</u> 0,10 | Козлова В. А. |
| 104. | Определение типа процесса бенчмаркинга для гостиниц | Печ. | Стратегия развития индустрии гостеприимства | <u>0,20</u> 0,10 | Ширшова Н.Н. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------|--|------|--|---------------------|-----------------------|
| | ничного хозяйства» (Тезисы) | | и туризма: матер. второй международ. науч.-практич. конф., Орел, 17 – 18.04. 2007.- С.25-27 | | |
| 105. | Химико-технологическая характеристика желе из ягод красной смородины (Тезисы) | Печ. | Стратегия развития ин- дустрии гостеприимства и туризма: матер. между- нар. науч.-практ. конф. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2007.- С.145 - 147 | <u>0,20</u> 0,10 | Мясище- ва Н.В. |
| 106. | Новый сорт красной сморо- дины Мармеладница – пер- спективное сырье для по- лучения диетического желе (Тезисы) | Печ. | Техника и технология пищевых производств: матер. пятой междунар. научно-технич. конф., Могилев, 22-23 мая 2007.- С.158 | <u>0,20</u> 0,10 | Мясище- ва Н. В. |
| 107. | Зависимость эмульгирую- щей способности муки из семечек различных сортов тыквы от содержания в ней поверхностно-активных веществ (Тезисы) | Печ. | Техника и технология пищевых производств: матер. пятой междунар. научно-технич. конф., Могилев, 22-23 мая 2007.- С.98 | <u>0,20</u> 0,10 | Дайчен- кова К.В. |
| 108. | Замораживание - эффек- тивный способ консервиро- вания ягод красной сморо- дины (Статья) | Печ. | Пищевая промышлен- ность, № 12, 2007. – С.50- 51 | <u>0,50</u> 0,25 | Мясище- ва Н.В. |
| 109. | Мука семечек тыквы как нетрадиционное сырье для приготовления песочного полуфабриката Тезисы) | Печ. | Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленно- сти и общественного пи- тания: матер. всероссий- ской науч.-практич.конф. - Челябинск, октябрь, 2007- С.12-14 | <u>0,20</u> 0,10 | Горюш- кина И.А. |
| 110. | Современные технологии стимулирования развития туризма в России (Статья) | Печ. | Российское предприни- мательство. - 2007. - № 9. - С. 28-32 | <u>0,50</u> 0,25 | Анпило- гова В.В. |
| 111. | Франчайзинг как форма предпринимательской дея- тельности в туризме (Статья) | Печ. | Известия ОрелГТУ. На- учный журнал. Серия «Социально-экономичес- кие и гуманитарные нау- ки». - №4 (202/540). - 2007, с.48-51. | <u>0,4</u> 0,2 | Экнодио- сова О.Г. |
| 112. | Развитие франчайзинговых отношений на российском туристском рынке (Статья) | Печ. | Научные ведомости Бел- ГУ. Серия «История. По- литология. Экономика». Выпуск 4. - № 8 (39). – 2007. - с.173-177. | <u>0,6</u> 0,3 | Экнодио- сова О.Г. |
| 113. | Разработка технологии би- сквита на основе ржаной обдирной муки (Тезисы) | Печ. | Пищевые технологии. Качество и безопасность продуктов питания: ма- тер. Всероссийской мо- | <u>0,20</u> 0,10 | Новицкая Е.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|---|------|--|---------------------|-----------------|
| | | | лод. науч.-практ. конф. - Иркутск, 17 – 19 октября 2007.-С.23-24 | | |
| 114. | Влияние кукурузной муки при производстве заварного полуфабриката на его качество (Тезисы) | Печ. | Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания: Сб. матер. всероссийской науч.-практич. конф. - г. Челябинск, октябрь, 2007.- С.32-33 | <u>0,20</u> 0,10 | Ушакова С.Г. |
| 115. | Исследование пенообразующих свойств бобовых (Статья) | Печ. | Хранение и переработка сельхоз сырья. – 2007, № 9. – С. 35-39. | <u>0,50</u> 0,25 | Царёва Н.И. |
| Авторские свидетельства, патенты, проекты, информационные листки, нормативно-техническая документация | | | | | |
| 116. | Изделия творожные (Информационный листок) | Печ. | Информационный листок № 53-041-03.- Орёл: ЦНТИ, 2003 | <u>0,2</u> 0,1 | Глебова Н.И. |
| 117. | Молочно-крупяные взбивные десерты (Информационный листок) | Печ. | Информационный листок № 53-043-03.- Орёл: ЦНТИ, 2003 | <u>0,2</u> 0,1 | Глебова Н.И. |
| 118. | Мороженое с пастой из сахарной свёклы (Информационный листок) | Печ. | Информационный листок № 53-042-03.- Орёл: ЦНТИ, 2003 | <u>0,2</u> 0,1 | Глебова Н.И. |
| 119. | Замороженные десерты (Технические условия, технологическая инструкция, рецептуры) | Рук. | ТУ 9228-169-02069036-2003 ТИ 02069036-102, РЦ 02069036-160, РЦ 02069039-161, РЦ 02069036-162 | <u>2,0</u> 1,0 | Глебова Н.И. |
| 120. | Композиция для получения мороженого (Патент) | Печ. | Патент России на изобретение № 2212816. - Оpubл. в бюл. № 27 от 27.09.2003. | <u>0,44</u> 0,22 | Глебова Н.В. |
| 121. | Способ производства десерта (Патент) | Печ. | Патент России на изобретение № 2227505.- Оpubл. 27.04.2004. бюл.15. | <u>0,44</u> 0,22 | Глебова Н.В. |
| 122. | Творожный десерт (Патент) | Печ. | Патент России на изобретение № 2228055. - Оpubл. 10.05.2004. бюл.13. | <u>0,44</u> 0,22 | Анпилогова Н.И. |
| 123. | Сок «Свежесть» (Технические условия, технологическая инструкция, рецептуры) | Рук. | ТУ 9163-170-02069036-2003. ТИ 02069036-160, РЦ 02069036-163. | <u>2,0</u> 1,0 | Осина С.Ю. |
| 124. | Мясные рубленые изделия с повышенным содержанием соединительной ткани (Информационный листок) | Печ. | Информационный листок № 53-045-04.- Орёл: ЦНТИ, 2004 | <u>0,20</u> 0,10 | Султаева Н.Л. |
| 125. | Сок «Свежесть» | Печ. | Информационный | <u>0,20</u> | Осина |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------------------------|--|------|--|---------------------|---------------|
| | (Информационный листок) | | листок № 53-055-04.- Орёл: ЦНТИ, 2004 | 0,10 | С.Ю. |
| 126. | Способ производства бисквитного полуфабриката (Патент) | Печ. | Патент России на изобретение № 2256329 МПК7 А 21 D 13/08 .-Опубл. 20.07.2005 бюл. 20 | <u>0,44</u> 0,22 | Новицкая Е.А. |
| 127. | Кремы творожно-бобовые (Технические условия, технологическая инструкция, рецептуры) | Рук. | ТУ 9222-189-02069036-2005, ТИ 02069036-116, РЦ 02069036-208; РЦ 02069036-209 | <u>2,0</u> 1,0 | Царёва Н.И. |
| 128. | Мороженое сливочное с «Поликомом» (Технические условия, технологическая инструкция, рецептуры) | Рук. | ТУ 9228-173-02069036-2004, ТИ 02069036-103, РЦ 02069036 – 164 РЦ 02069036 – 129 | <u>2,0</u> 1,0 | Бычкова Т.С. |
| 129. | Мороженое сливочное с “Поликомом” (Информационный листок) | Печ. | Информационный листок № 53-010-05 Орёл: ЦНТИ, 2005 | <u>0,20</u> 0,10 | Бычкова Т.С., |
| 130. | Способ производства мороженого (Патент) | Печ. | Патент России № 2283593 МПК А 23G 9/04. опубл. 20.09.06. бюл.26. | <u>0,44</u> 0,22 | Бычкова Т.С. |
| 131. | Желе ягодное (Патент) | Печ. | Патент России № 2006115434 опубл. 03.07.07, бюл.24 | <u>0,44</u> 0,22 | Мясищева Н.И. |
| 132. | Способ производства десерта (Патент) | Печ. | Патент России № 20061132941. опубл. 23.07.07.бюл.12 | <u>0,44</u> 0,22 | Царёва Н.И. |
| Учебно-методические работы | | | | | |
| 133. | Документирование управленческой деятельности (Методические указания к выполнению контрольных работ) | Печ. | Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004. – 34 с. | <u>2,1</u> 1,1 | Царёва Н.И. |
| 134. | Основы информационно-экскурсионной деятельности предприятий туризма (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2004. – 116 с. | <u>7,3</u> 3,8 | Козлова В.А. |
| 135. | Основы гостеприимства и туризма (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – 104 с. | <u>6,7</u> 3,8 | Козлова В.А. |
| 136. | Информационно-экскурсионная деятельность предприятий туризма (Методические указания по выполнению курсовой работы) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2004. – 10 с. | <u>1,0</u> 0,5 | Козлова В. А. |
| 137. | Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, ФДО, 2005. – 99 с. | <u>7,3</u> 3,8 | Глебова Н.В. |
| 138. | Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис (Методические указания для выполнения контрольных работ) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, ФДО, 2004. – 10 с. | <u>0,8</u> 0,4 | Глебова Н.В. |

| | | | | | |
|------|---|------|--|---------------------|------------------------------|
| | предприятий общественно-го питания (Методические указания по выполнению лабораторных работ) | | 13 с. | 0,4 | Е.А. |
| 141. | Введение в специальность (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2005.- 106 с. | <u>6,70</u> 3,35 | Никулина И.Н. |
| 142. | Оформление текстовых документов (Учебное пособие) | Печ. | Учебное пособие.- Орёл: ОрёлГТУ, 2006.- 55 с. | <u>3,4</u> 1,7 | Панюшкина Н.Н. |
| 143. | Технология продуктов общественного питания (Методические указания по выполнению лабораторных работ) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2006.- 47 с. | <u>3,0</u> 1,5 | С.Г. Ушакова |
| 144. | Социальное питание (Учебно-методическое пособие) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2006.- 69 с. | <u>4,30</u> 2,15 | Бычкова Т.С. |
| 145. | Дипломное проектирование (Методические указания по подготовке и защите выпускной квалификационной работы) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2006.- 81 с. | <u>5,0</u> 2,5 | Никулина О.М. |
| 146. | Барное дело (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2007. – 132 с. | <u>8,3</u> 4,1 | Новицкая Е.А. |
| 147. | Организация туризма на внутреннем и международном рынках (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2007. – 93 с. | <u>5,8</u> 2,9 | Козлова В.А., Глебова Н.В. |
| 148. | Физиология питания (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2007. – 88 с. | <u>5,5</u> 2,7 | Бычкова Т.С. |
| 149. | Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2007. – 129 с. | <u>8,0</u> 4,0 | Козлова С.Ю., Мяснищева Н.В. |
| 150. | Управление качеством (Учебное пособие) | Печ. | Орёл: ОрёлГТУ, 2007. – 102 с. | <u>6,4</u> 3,2 | Ширшова Н.Н. |
| 151. | Основы технологии продукции общественного питания (Учебное пособие с грифом УМО) | Печ. | 2-е изд., перераб. и доп. М.:КНОРУС, 2008. – 336с. | 21,0 | - |

Соискатель

Список верен:

Декан ФПБ и Т

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



Г.М. Зомитева

К.В. Подмастерьев