Форма № 16

СПИСОК
научных и учебно-методических работ
Чвякиной Татьяны Вячеславовны

Общее количество трудов 17, из них:
научных работ 17.

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
1	Анализ отечественного рынка общественного питания сухих смесей для приготовления молочных коктейлей (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. Матер. IV междун. интернет-конференции.– Орел: ФГОУ ВПО Госуниверситет-УНПК, 24 января-21 апреля 2011 г. – с.49-50.	0,2/0,1	Корнеева Т.Ю.
2	Разработка технологии сухих смесей для молочно крупяных коктейлей (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. Матер. IV междун. интернет-конференции.– Орел: ФГОУ ВПО Госуниверситет-УНПК, 24 января-21 апреля 2011 г. – с.504-506.	0,15	-
3	Современные автоматизированные системы в ресторанном бизнесе (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. Матер. IV междун. интернет-конференции.– Орел: ФГОУ ВПО Госуниверситет-УНПК, 24 января-21 апреля 2011 г. – с.51-56.	0,2/0,1	Мясищева Н.В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
4	Использование «съедобного золота» в организации питания современных ресторанов (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. Матер. IV междун. интернет-конференции.– Орел: ФГОУ ВПО Госуниверситет-УНПК, 24 января-21 апреля 2011 г. – с. 507-510.	0,2/0,1	Мясищева Н.В.
5	Овсяная мука как экологический безопасный стабилизатор пенных систем (статья)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг. Матер. VI Междун. научно-практ. интернет-конференции.– Орел:ФГОУ ВПО Госуниверситет-УНПК, 14-15 декабря 2011 г. – с.35-37.	0,2/0,1	Глебова Н.В.
6	Выбор способа обработки компонентов сухой смеси для улучшения качества (статья)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг. Матер. VI Междун. научно-практ. интернет-конференции.– Орел:ФГОУ ВПО Госуниверситет-УНПК, 14-15 декабря 2011 г. – с.207-209.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
7	Разработка рецептур сухих смесей для напитков функционального назначения (статья)	Печ.	Современные тенденции формирования и развития агропромышленного рынка. Матер. Междун. научно-практич. конференции.– Саратов: ИЦ «Наука», 14-16 ноября 2011 г.–с. 54-56.	0,2/0,1	Глебова Н.В.
8	Целесообразность использования молочно-растительной композиции в рецептуре сухих смесей (тезисы)	Печ.	Экологическая, продовольственная и медицинская безопасность человечества. Тезисы докладов I Междунар. конгресса.– Москва: 14-17 ноября 2011 г.–с. 59-63.	0,1/0,05	Глебова Н.В.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
9	Подбор основных компонентов сухой смеси и жидкой основы для получения взбитого молочного напитка (статья)	Печ.	Качество и безопасность продуктов питания в условиях ВТО. Матер. Всеросс. научно-практич. конференции.–Москва, 2012.–с. 142-147.	0,15	-
10	Подбор основных компонентов сухой смеси для взбитого молочного напитка (статья)	Печ.	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем. 1-я Междунар. научно-техническая Интернет-конференция. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2012. – с. 86-89.	0,4/0,2	Артемова Е.Н.
11	Использование муки овса в технологии сухой смеси для взбитого молочного напитка (статья)	Печ.	Наука о питании: технологии, оборудование, качество и безопасность пищевых продуктов. Матер. научно-практической конференции.– Саратов, 2013.– с. 321-325.	0,2	-
12	Подбор основных компонентов сухой смеси для взбитого молочного напитка (статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - № 5(16). 2013. – с. 35-37.	0,3/0,1	Артемова Е.Н., Глебова Н.В.
13	Разработка рецептур сухих смесей для напитков функционального назначения (статья)	Печ.	Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений. Матер. IV междун. научно-технической конференции.–Воронеж, 2014 г. – с. 580-583.	0,1/0,05	Чвякин А.Б.

Продолжение формы 16

1	2	3	4	5	6
14	Туризм как фактор развития межкультурной коммуникации народов (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. – Матер. V Международной Интернет-конференции 25 января – 28 апреля 2014 г. – Орел: Госуниверситет-УНПК, 2014. – с. 577 – 579.	0,1	-
15	Целесообразность использования овсяной муки и чечевицы в рецептуре продуктов функционального питания с взбитой структурой (статья)	Печ.	Здоровье человека и экологически чистые продукты питания-2014. Матер. Всеросс. научно-практической конференции.–Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2014. – с. 59-62.	0,2/0,1	Чвякин А.Б.
16	Влияние вкусовых добавок на пенообразующие свойства молочно-крупяных композиций (статья)	Печ.	Современные технологии и управление. Матер. III междун. научно-технической конференции.–Москва, 2014 г. – с. 211-216.	0,1/0,05	Чвякин А.Б.
17	Выбор способа тепловой обработки для получения комбинированного напитка (статья)	Печ.	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем. 2-я Междун. научно-техническая Интернет-конференция. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2014. – с. 162-166.	0,4/0,2	Артемова Е.Н.

Соискатель Т.В. Чвякина

Список верен:

Заведующий кафедрой «Технология и организация питания, гостиничного хозяйства и туризма», д.т.н., профессор Е.Н. Артемова

Ученый секретарь Ученого Совета д.т.н., профессор К.В. Подмастерьев

15.04.2015