

СПИСОК
опубликованных научных работ по специальности

Глебовой Натальи Викторовны

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объём в п.л. или с.	Соавто- ры
1	2	3	4	5	6
а) научные работы					
1.	Актуальность использования сапонинсодержащего сырья в производстве молочно-растительных десертов (статья)	Печат.	Материалы III-ей Международной научно-практической конференции «Продовольственный рынок и проблемы здорового питания».- Орёл: ОрёлГТУ, 2000.- С.54-55	0,14/0,07 п.л.	Артёмова Е.Н.
2.	Творог с кальций содержащей добавкой (статья)	Печат.	Молочная промышленность – 2000. - № 12.- С. 22-24	0,21/0,1 п.л.	Жукова Л.П., Жукова Э.Г.
3.	Влияние технологических факторов на пенообразование крупяных систем (тезисы доклада)	Печат.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: Тез. докл. Международ. науч.- практич. Конф. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2001.- С.236-337	0,14/0,07 п.л.	Артёмова Е.Н.
4.	Использование методов математического планирования при исследовании пен (тезисы доклада)	Печат.	Материалы Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». – Орёл: ОрёлГТУ, 2001.- С.291-292	0,14/0,1 п.л.	Кулаков А.Ф., Селемев М.Ф
5.	Крупы и бобовые как пенообразователи в продуктах с взбивной структурой (статья)	Печат.	Сборник статей Международной научно-технической конференции «Химия природных соединений».- М.: МГУсервиса, 2001.- С.32-34	0,21/0,1 п.л.	Артёмова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
6.	Сравнительный анализ пенообразующих свойств круп и бобовых (тезисы доклада)	Печат.	Материалы Всероссийской научной молодёжной конференции с международным участием «Биологически-активные добавки и здоровое питание».- Улан-Уде, 2001.- С.87	0,07/0,04 п.л.	Артёмова Е.Н.
7.	Проблемы управления качеством молочных продуктов (статья)	Печат.	Труды Международной научной конференции «Управление качеством жизни, образования, продукции и окружающей среды в регионах России». – Орёл: ОрёлГТУ, 2001.- С.268-271	0,28/0,15 п.л.	Шарыкина Т.В., Канунникова Н.Е.
8.	Механизм формирования молочных продуктов с пенной и эмульсионной структурой с использованием сапонинсодержащего сырья (отчёт о НИР)	Печат.	Отчёт о научно-исследовательской работе по программе «Научные исследования высшей школы по приоритетным направлениям науки и техники» Подпрограмма: (204) «Технологии живых систем» 204.01.01.021 (заключительный)	3,14/0,78 п.л.	Артемова Е.Н, Царёва Н.И
9.	Мороженое с пастой из сахарной свёклы (статья)	Печат.	Сборник статей Междунар. научно-технич. Конф. «Химия природных соединений». – М.: МГУ-сервиса, 2002. – С.91-93	0,21/0,07 п.л.	Артёмова Е.Н., Анпилогова Н.И.
10.	Исследование пен из круп и бобовых с помощью метода математического моделирования эксперимента (статья)	Печат.	Сборник статей Междунар. научно-технич. Конф. «Химия природных соединений». – М.: МГУ-сервиса, 2002. – С.39-41	0,21/0,15 п.л.	Артёмова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
11.	Пенообразующие свойства молочно-крупяной композиции (тезисы доклада)	Печат.	Материалы Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». – Орёл: ОрёлГТУ, 2002.- С.87-88	0,14/0,07 п.л.	Артёмова Е.Н.
12.	Технология за мороженных десертов с крупяными добавками (тезисы доклада)	Печат.	Современные проблемы торговли, расширения ассортимента и контроля качества потребительских товаров и продуктов общественного питания: Тез. докл. Международ. науч.-практич. конф.- С.-П., 2002.- С. 88-89	0,14/0,07 п.л.	Артёмова Е.Н.
13.	Крупы и бобовые как пенообразователи в технологии молочных десертов (тезисы доклада)	Печат.	Научные основы и практическая реализация технологий получения натуральных структурообразователей: Тез. докл. Международ. Науч.-практич. конф. – Краснодар: КубГТУ, 2002.- С.94-96	0,21/0,1 п.л.	Артёмова Е.Н.
14.	Использование круп и бобовых в производстве взбивных десертов (тезисы доклада)	Печат.	Материалы Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». – Орёл: ОрёлГТУ, 2002.- С.87-88	0,14/0,07 п.л.	Шарыкина Т.В, Елизарова Е., Гудова Ю.
15.	Использование молочно-крупяных систем как основы для производства взбивных десертов (статья)	Печат.	Материалы IV международной научно-технической конференции «Техника и технология пищевых производств» 26-28 марта 2003. – Могилёв, 2003.- С.190-192	0,21/0,1 п.л.	Артёмова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
16.	Обоснование использования муки из зерновых и зернобобовых культур в технологии взбивных молочных десертов (статья)	Печат.	Известия ОрёлГТУ. Серия «Лёгкая и пищевая промышленность». – 2003.- №1-2.- С. 31-33	0,21/0,1 п.л.	Артёмова Е.Н.
17.	Нетрадиционное использование муки круп и бобовых (статья)	Печат.	Хранение и переработка сельхозсырья.-2003.-№3.- С.73-74	0,14/0,07 п.л.	Артёмова Е.Н.
18.	Качественный анализ сапонинов в крупах и бобовых с помощью хроматографии (статья)	Печат.	Общественное питание: современные тенденции.- 2008.- №3.- С.30-33	0,21/0,1 п. л.	Артёмова Е.Н.
19.	Потребительская оценка молочных взбивных десертов с крупами (статья)	Комп.	Всероссийская научно-техническая интернет-конференция «Экология и безопасность в техносфере» декабрь 2008.- [Электронный ресурс]// Режим доступа: www.ecology.ostu.ru	0,35/0,15 п. л.	Артёмова Е.Н.
20.	Влияние степени помола круп и бобовых на пенообразующие свойства (статья)	Комп	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. - Материалы III международной интернет-конференции 23 января-23 апреля 2009 г./Под ред. Д-ра техн. наук, проф. Е.Н. Артёмовой.-Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). – Систем. требования: PC 486; 9,61 Mb RAM; VGA; Windows 95 и выше; CD-ROM дисковод; мышь.- Загл. с контейнера.	0.5/0,4 п.л.	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
21.	Применение хроматографических методов для идентификации сапонинов в крупах и бобовых (статья)	Печат.	Инструментальные методы для исследования живых систем в пищевых производствах: Тез. докл. всероссийской конференции с элементами научной школы – Кемерово: КемТИПП, 2009.- С.94-96	0,25/0,2	Артёмова Е.Н.
22.	Замороженные десерты на молочно-крупяной основе (статья)	Печат.	Материалы Международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». – Орёл: ОрёлГТУ, 2009.- С.118-119	0,14 п.л.	---
23.	Роль взбивных молочно-крупяных десертов в формировании здорового образа жизни (статья)	Печат.	Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные направления в пищевых технологиях». - Пятигорск: РИА-КМВ, 2010. - С. 97-99	0,25/0,2 п.л.	Артёмова Е.Н.
24.	Перспективы использования взбивных молочно-крупяных десертов в детском питании (статья)	Печат.	Материалы Международной научно-практической интернет-конференции «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России». - ОрёлГТУ, 2010. - Ст. 164-166	0,25 п.л.	---
25.	Взбивные молочно-крупяные десерты в профилактическом питании (статья)	Печат.	Курортные ведомости.- 2011, № 2 (64). – С.44-45.	0,21/0,2 п.л.	Артёмова Е.Н.
26.	Разработка взбивных молочно-крупяных десертов на основе исследования технологических свойств круп (статья)	Печат.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2011. - №3. - С. 29-33.	0,28/0,2 п.л.	Артёмова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
27.	Разработка рецептов сухих смесей для напитков функционального назначения (статья)	Печат.	Материалы Международной научно-практической конференции «Современные тенденции формирования и развития агропромышленного комплекса». – Саратов: ИЦ «Наука», 2011. – с.54-56	0,25/0,15 п.л.	Енина Т.В.
28.	Овсяная мука как экологический безопасный стабилизатор пенных систем (статья)	Печат.	Материалы VI международной научно-практической интернет-конференции 14-15 декабря 2011 г. «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров». – Орёл: ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 2011.- С.35-37.	0,2/0,1 п.л.	Енина Т.В.
29.	Организация питания на предприятиях гостиничного хозяйства и туризма с использованием Интернет-технологий (статья)	Печат.	Материалы 46-ой научнотехнической конференции 16-21 апреля 2012 г. «Молодёжь, наука, жизнь XXI века» – Орёл: ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 2012.- С.191-195.	0,3/0,2 п.л.	Корягина А.В.
30.	Современное состояние гостиничной базы г. Орла (статья)	Печат.	Материалы 46-ой научнотехнической конференции 16-21 апреля 2012 г. «Молодёжь, наука, жизнь XXI века» – Орёл: ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 2012.- С.258-260.	0,2/0,1 п.л.	Крутых И.В.
31.	Перспективы развития санаторно-курортной базы Орла и Орловской области (статья)	Печат.	Материалы 46-ой научнотехнической конференции 16-21 апреля 2012 г. «Молодёжь, наука, жизнь XXI века» – Орёл: ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 2012.- С.258-260.	0,28/0,2 п.л.	Сафронова К.К., Устимчук В.А.

1	2	3	4	5	6
32.	Крупяные добавки в технологии взбивных продуктов (статья)	Печат.	Материалы VI международной научно-практической конференции 21-22 марта 2013 «Пищевые добавки. Питание здорового и больного человека».- ДонНУЭТ имени Михаила Туган-Барановского, 2013.	0,2/0,1	Артёмова Е.Н.
33.	Крупяные добавки как фактор расширения ассортимента взбивных десертов (статья)	Печат.	Материалы международной научно-практической конференции 13-14 марта 2013 г. «Наука о питании: технологии, оборудование, качество и безопасность пищевых продуктов». - Саратов	0,28/0,2	Артёмова Е.Н.
34.	Государственная поддержка инновационной деятельности в гостиничном бизнесе (статья)	Печат.	Материалы 47-ой научнотехнической конференции апрель 2013 г. «Молодёжь, наука, жизнь XXI века» – Орёл: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2013	0,2/0,1	Крутых И.В.
35.	Арома-маркетинг как перспективное направление в индустрии гостеприимства (статья)	Эл. ресурс	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. научной студенческой конф. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 18-22.02.2013.	0,3/0,15	Крутых И. В.
36.	Общая характеристика гостиничной базы города Орла (статья)	Эл. ресурс	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. научной студенческой конф. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 18-22.02.2013.	0,3/0,2	Крутых И.В.
37.	Мировая практика внедрения гипоаллергенных номеров в гостиницах (статья)	Эл. ресурс	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. научной студенческой конф. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 18-22.02.2013.	0,2/0,1	Острикова Е.В.

1	2	3	4	5	6
38.	Перспективы развития санаторно-курортной базы Орла и Орловской области (статья)	Эл. ресурс	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. научной студенческой конф. – Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 18-22.02.2013.	0,2/0,1	Сафронова К.К., Устимчук В.А.
39.	Исследование пенообразующих свойств чечевично-овсяной смеси (статья)	Эл. ресурс	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. научной студенческой конф. – Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 18-22.02.2013.	0,2/0,1	Музалёва Ю.Н.
40.	Растительное сырьё как стабилизатор пищевых продуктов (монография)	Печат.	Орёл: ФГБОУ ВПО «Государственный университет-УНПК», 2013.- 292 с.	18,3/2,6	Артёмова Е.Н., Е.А.Новицкая и др.
41.	Подбор основных компонентов сухой смеси для взбитого молочного напитка (статья)	Печат.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов.- 2013. - №5.	0,3/0,1	Е.Н. Артёмова, Т.В. Чвякина

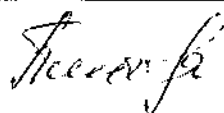
б) авторские свидетельства, патенты, информационные карты

39.	Способ производства творога	----	№2213463 С2 7 А 23 С 19/076, 23/00, 9/152. Оpubл. 10.10.2003 бюл. №28	---	Жукова Л.П.
40.	Способ производства топленого масла	----	№2400095 МПК А23С 15/14. Оpubл. 27.09.2010. бюл. 27.	---	Жукова Л.П.
41.	Композиция для получения мороженого	-----	№2212816 МКИ С1, 7 А23 G9/02. Оpubл. 27.09.2003 бюл. №27.	---	Артёмова Е.Н.
42.	Способ производства десерта	-----	№2227505 МПК 7 А 23 С 23/00.Оpubл. 7.04.2004.бюл. 12.	---	Артёмова Е.Н.
43.	Изделия творожные	-----	№ 53-041-03. – Орёл: ЦНТИ, 2003	---	-----
44.	Мороженое с пастой из сахарной свёклы	----	№ 53-042-03. – Орёл: ЦНТИ, 2003	---	-----

1	2	3	4	5	6
45.	Молочно-крупяные взбивные десерты	----	№ 53-043-03. – Орёл: ЦНТИ, 2003	---	----
в) учебно-методические работы					
46.	Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис (учебное пособие)	Печат.	Орёл: ОрёлГТУ, 2005. – 99 с.	6,93/3,4 п. л.	Артёмова Е.Н.
47.	Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов (учебное пособие)	Печат.	Орёл: ОрёлГТУ, 2006. - 64 с.	4,48/ 1,4 п. л.	Артемова Е.Н., Дайченкова К.В.
48.	Инженерно-технические системы в индустрии гостеприимства (методические указания к выполнению лабораторных работ)	Печат.	Орёл: ОрёлГТУ, 2006. - 38 с.	2,66/0,8 п.л.	Артемова Е.Н., Дайченкова К.В.
49.	Организация туризма на внутреннем и международном рынках (учебное пособие)	Печат.	Орёл: ОрёлГТУ, 2007. – 93 с.	6,51/2,17 п.л.	Артёмова Е.Н., Козлова В.А.,
50.	Программа и методические указания по прохождению учебной практики студентов	Рук.	Орёл.- ОрёлГТУ (рекомендовано и внедрено на кафедре), - 2003.- 17 с.	1,2/0,6 п.л.	Артёмова Е.Н.
51.	Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис (методические указания по выполнению контрольных работ)	Рук.	Орёл.- ОрёлГТУ (рекомендовано и внедрено на кафедре), - 2005. – 21 с.	1,3/0,7 п.л.	Артёмова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
52.	Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис (учебное пособие)	Печат.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 165 с.	10,3./ 3 п.л.	Артёмова Е.Н., Экнодиосова О.Г.
53.	Инженерно-технические системы в индустрии гостеприимства (учебное пособие)	Печат.	Орел: ОрелГТУ, 2010. – 250 с.	15,6./10 п.л.	Артёмова Е.Н.
54.	Основы санаторно-курортной деятельности (учебное пособие)	Печат.	Орел: Изд-во ФГБОУ ВПО "Госуниверситет - УНПК", 2012. - 203 с.	15/6 п.л.	Артёмова Е.Н., Власова К.В.
55.	Информационные технологии в индустрии туризма (учебное пособие)	Печат.	Орёл: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. – 167 с.	14,5 / 10 п.л.	Артёмова Е.Н.
56.	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий общественного питания (Методические указания по проведению практических занятий)	Печат.	Орёл: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2012. – 58 с.	3,2	Царёва Н.И.

Соискатель



/ Глебова Н. В. /

Список верен:

Заведующий кафедрой

« 5 » 12 2013 г.



/ Артемова Е.Н. /

Учёный секретарь Учёного Совета



/Подмастерьев К.В./