

**СПИСОК
научных и учебно-методических работ**

Хмелевой Евгении Викторовны

Общее количество трудов до 2011 г. – 45, из них:
научных работ – 29;
авторских свидетельств, дипломов, патентов, лицензий,
информационных карт, алгоритмов, проектов – 2;
учебно-методических работ – 14.

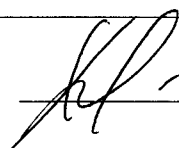
Работы, опубликованные в период с 2011 г. по настоящее время

| № п/п | Наименование работы, ее вид | Форма работы | Выходные данные | Объем в стр. | Соавторы |
|-----------------------|--|--------------|---|--------------|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| научные работы | | | | | |
| 1 | Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (коллективная монография) | печ. | Орел: Госуниверситет–УНПК, 2011 | 264/ 20 | Корячкина С.Я., Осипова Г.А., Румянцева В.В., Матвеева Т.В., Сапронова Н.П. и др., всего 11 человек |
| 2 | Исследование содержания основных пищевых веществ в составе зерновых макаронных изделий (статья) | печ. | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2011. - №4 | 5/2 | Осипова Г.А. |
| 3 | Совместное использование экстрактов растений и биокатализаторов на основе целлюлаз для повышения безопасности зерна пшеницы при производстве зерновых хлебобулочных изделий (тезисы) | печ. | Всероссийская научно-техническая интернет-конференция «Экология и безопасность в техносфере». - Орел: Госуниверситет - УНПК, 2011 | 4 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-----------------------------------|---|------|---|-------------|--|
| 4 | Изучение показателей пищевой ценности зерновых хлебобулочных изделий (тезисы) | печ. | Четвертая международная интернет-конференция «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма». - Орел: Госуниверситет - УНПК, 2011 | 3 | |
| 5 | Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения (коллективная монография) | печ. | Орел: Госуниверситет-УНПК, 2012 | 261/ 25 | Корячкина С.Я, Осипова Г.А. |
| учебно-методические работы | | | | | |
| 6 | Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства (учебно-методическое пособие) | печ. | Орел: Госуниверситет-УНПК, 2011 | 48/20 | Корячкина С.Я., Березина Н.А. |
| 7 | Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методы исследования свойств растительного сырья (учебно-методическое пособие) | печ. | Орел: Госуниверситет-УНПК, 2011 | 296/ 100 | Корячкина С.Я., Березина Н.А. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|----|---|------|-----------------------------------|-------------|--|
| 8 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы) | печ. | Орел: Госуниверситет-УНПК, 2011 | 35/15 | Корячкина С.Я., Осипова Г.А. |
| 9 | Проектирование предприятий отрасли. Курсовое проектирование мукомольных предприятий (учебно-методическое пособие) | печ. | Орел: Госуниверситет – УНПК, 2011 | 52 | |
| 10 | Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий (учебное пособие для вузов с грифом НМС УМО) | печ. | М.: Дели-плюс, 2012 | 495/ 100 | Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А. |
| 11 | Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания (учебное пособие) | печ. | Орел: Госуниверситет-УНПК, 2014 | 145/ 80 | Корячкина С.Я. |

Соискатель



Е.В. Хмелева

Список верен:

Заведующий кафедрой

«Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»



Ученый секретарь
Ученого совета



С.Я. Корячкина



К.В. Подмастерьев