

СПИСОК
научных и учебно-методических трудов

КОЛИСНИЧЕНКО ЛЮДМИЛЫ ВЛАДИМИРОВНЫ

N п/п	Наименование работы, ее вид	Форма ра- боты	Выходные данные	Объем в п.л или с.	Соавто- ры
1	2	3	4	5	6
НАУЧНЫЕ РАБОТЫ					
1.	Метод крупных частиц как теоретическая основа экспериментального определения теплофизических характеристик пищевых материалов (тезисы)	Печ.	Материалы 1-ой Российской конференции молодых ученых по физическому материаловедению – Калуга, 2001.	2	
2.	Улучшение условий труда на малотоннажной пекарне за счет совершенствования процесса выпечки с использованием вакуумно-испарительного охлаждения (тезисы)	Печ.	Материалы 36-ой студенческой научно-технической конференции «Неделя науки - 2003».- Орел, 2003.	3	
3.	Использование вакуумно-испарительного охлаждения хлебобулочных изделий для ликвидации ночных смен на пекарнях (тезисы)	Печ.	Научно – технический семинар «Вакуумная техника и технология-2003».- Санкт-Петербург, 2003.	4/2	Галаган Т.В.
4.	Использование вакуумно – испарительного охлаждения хлебобулочных для ликвидации ночных смен на пекарнях	Печ.	Материалы 36-ой студенческой научно – технической конференции «Неделя науки-2003».- Орел.- 2003.	2	

1	2	3	4	5	6
5.	Исследование процесса вакуумно-испарительного охлаждения хлебобулочных изделий (тезисы)	Печ.	Научно-технический семинар «Вакуумная техника и технология-2003».-Санкт-Петербург.-2003.	4/1	Горбачев Н.Б., Галаган Т.В.
5.	Производство хлебобулочных изделий с использованием вакуумно-испарительного охлаждения	Печ.	Материалы международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». – Орел, 2004.	2/1	Галаган Т.В.
6.	Газопроницаемость корочки хлебобулочных изделий как показатель качества процесса выпечки	Печ.	Материалы II-ой международной научно-технической конференции, посвященной 100-летию заслуженного деятеля науки и техники РСФСР, профессора Попова В.И. «Прогрессивные технологии и оборудование для пищевой промышленности». – Воронеж.-2004.	2	
7.	Обработка массивов экспериментальных данных в реальном режиме времени с использованием программной среды LabVIEW	Печ.	Материалы международной конференции «Информационные технологии в образовании, технике и медицине».-Волгоград.-2004.	5/4	Кваскова Т.В.
8.	Определение проницаемости пористых материалов с использованием автоматизированной обработки данных в среде LabVIEW	Печ.	Материалы международной научно – технической конференции «Информационные системы и технологии».-Орел.-2004.	3/2	Кваскова Т.В.

1	2	3	4	5	6
10.	Формирование и обработка массивов экспериментальных данных в среде LabVIEW	Печ.	Материалы всероссийской научной конференции «Методы прикладной математики и компьютерной обработки данных в технике, экономике и экологии».-Орел.-2004.	4	
11.	Новые обучающие технологии с использованием численного и физического моделирования в учебном процессе	Печ.	Материалы XV – ой международной конференции «Применение новых технологий в образовании».-Троицк.-2004.	2/0,25	Соков О.А., Корячкин В.П., Горбачев Н.Б., Галаган П.В.
ИНФОРМАЦИОННЫЕ КАРТЫ					
12.	Информационный листок «Экспериментальная установка для определения воздухопроницаемости пористых материалов»	Печ.	Материалы ЦНТИ г.Орла	2/1	Горбачев Н.Б., Кваскова Т.В.

Соискатель

Л.В. Колисниченко

Список верен:

Заведующий кафедрой МиАИ

В.П. Корячкин

Ученый секретарь ученого

К.В. Подмастерьев

