

**СПИСОК
НАУЧНЫХ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ РАБОТ
Корячкиной Светланы Яковлевны**

Общее количество трудов до сентября 2011 г. - 674, из них:
научных работ - 632;
учебно-методических работ – 42

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

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
а) научные работы					
1	Способы повышения биологической ценности макаронных изделий (монография)	печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет УНПК», 2011 г. – 160 с.	160/80	Осипова Г.А.
2	Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (монография)	печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет УНПК», 2011 г. – 265 с.	265/26,5	Березина Н.А., Кузнецова Е.А., Осипова Г.А. и др.
3	Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технология, рецептуры (монография)	печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет УНПК», 2011 г. – 349 с.	349/174,5	Матвеева Т.В.
4	Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения (монография)	печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет УНПК», 2012 г. – 262 с.	262/87,3	Осипова Г.А., Хмелева Е.В.
5	Функциональные пищевые добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий в 3-х томах (монография)	печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет УНПК», 2012 г. – 960 с.	960/480	Матвеева Т.В.
6	Технология хлеба из целого зерна тритикале (монография)	печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет УНПК», 2012 г. – 176 с.	176/58,6	Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В.
7	Совершенствование технологий хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения (монография)	печатная	ФГБОУ ВПО «Государственный университет УНПК», 2011 г., 262с.	262/15	Корячкина С.Я., Осипова Г.А., Хмелёва Е.В. и др.

1	2	3	4	5	6
8	Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий (монография)	печатная	СПб.: ГИОРД, 2013 г. - 528 с.	528/264	Матвеева Т.В.
9	Использование сиропа клевера лугового в производстве пшеничного хлеба (статья)	печатная	Хлебопродукты - 2011. - № 5. - С. 56.	1/0,33	Кузнецова Е.А., Ковалева А.В.
10	Применение хмелевого экстракта для повышения микробиологической безопасности зерна в процессе подготовки к производству зерновых хлебобулочных изделий (статья)	печатная	Фундаментальные исследования - 2011, - № 12. - С. 26-28.	3/1	Кузнецова Е.А., Хмелева Е.В.
11	Использование сиропа клевера лугового для повышения антиоксидантной активности бисквитных полуфабрикатов (статья)	печатная	Хлебопродукты - 2011. - № 2. - С. 36-38.	3/1	Матвеева Т.В., Лазарева Т.Н.
12	Оптимизация состава готовой мучной смеси для заварных ржано-пшеничных хлебобулочных изделий с рисовой заваркой (статья)	печатная	Хлебопродукты - 2011. - № 5. - С. 46-47.	2/1	Березина Н.А.
13	Повышение антиоксидантной активности бисквитных полуфабрикатов (статья)	печатная	Хлебопродукты - 2011. - № 8. - С. 38-39.	2/0,66	Лазарева Т.Н., Матвеева Т.В.
14	Качественные показатели хлеба из целого зерна тритикале (статья)	печатная	. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2011. - № 4. - С. 8-11.	4/1,33	Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В.
15	Комплексная оценка качества пшеничного хлеба с добавлением инулина и олигофруктозы (статья)	печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2011. - №3. - С. 40-45.	6/3	Ахмедова Д.К., Матвеева Т.В.
16	Применение фитосиропа в технологии бисквитного полуфабриката (статья)	печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2011. - №6. - С. 38-43.	6/3	Матвеева Т.В., Лазарева Т.Н.

1	2	3	4	5	6
17	Использование лекарственных трав для улучшения реологических свойств пшеничного теста (статья)	печатная	Хлебопродукты. – 2011. - №11. – С. 52-54.	3/1	Кузнецова Е.А., Ковалева А.В.
18	Сахарсодержащая паста из картофеля	печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. -2011. - № 10. С. 56-57.	2/1	Березина Н.А.
19	Применение фитопорошка лекарственных трав в технологии пшеничного хлеба (статья)	печатная	Технология и товарооборот инновационных пищевых продуктов, 2011 - №5(10). – С. 37-42.	6/2	Кузнецова Е.А., Ковалева А.В.
20	Влияние биокатализаторов на основе целлюлаз на изменение некоторых показателей качества зерна пшеницы (статья)	печатная	Фундаментальные исследования, 2011 - №12 (2).	4/2	Кузнецова Е.А.
21	Роль биокатализаторов на основе целлюлаз в формировании качества хлеба из целого зерна (статья)	печатная	Хлебопродукты. – 2011. - №12. – С. 51-53.	3/0,75	Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В. Козлов А.
22	Совершенствование технологии кекса с применением овсяной муки, апельсинового шоре и олигофруктозы (статья)	печатная	Технология и товарооборот инновационных пищевых продуктов, 2012 - №1. – С. 15-21.	7/2,33	Сапронова Н.П., Матвеева Т.В.
23	Применение сиропа олигофруктозы в технологии бисквитного полуфабриката (статья)	печатная	Хлебопродукты. – 2012. - №2. – С. 38-42.	5/1,66	Матвеева Т.В., Лазарева Т.Н.
24	Technology of corn bread (статья)	печатная	International journal of applied and fundamental research. – 2012. - №1. – С. 31-33.	3/0,75	Матвеева Т.В., Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В.
25	The inulin and oligofructose effect on quality parameters of baking premium wheat and rye flour and pressed bakers yeast (статья)	печатная	International journal of applied and fundamental research. – 2012. - №1. – С. 34-35.	2/0,66	Матвеева Т.В., Ахмедова Д.К.
26	The inulin and oligofructose effect on quality parameters of big dark and wheat bread functional properties (статья)	печатная	International journal of applied and fundamental research. – 2012. - №1. – С. 28-30.	3/1	Матвеева Т.В., Ахмедова Д.К.

1	2	3	4	5	6
27	Зависимость водопоглотительной способности ржаной и пшеничной муки от степени полимеризации инулина и олигофруктозы (статья)	печатная	Хлебопродукты. – 2012. - №3. – С. 25-28.	4/2	Ахмедова Д.К.
28	Инновационные аспекты оценки качества кексовых изделий (статья)	печатная	Товаровед продовольственных товаров. – 2012. - № 5. 20-24	7/2,33	Сапронова Н.П., Матвеева Т.В.
29	Оптимизация состава крекера с применением нетрадиционного растительного сырья (статья)	печатная	Хлебопродукты. – 2012. - № 6. – С. 42-47.	6/1,5	Николаева М.А., Сапронова Н.П., Матвеева Т.В.
30	Влияние различных технологий приготовления теста из цельного пророщенного зерна на его реологические свойства и качество хлеба (статья)	печатная	Товаровед продовольственных товаров. – 2012. - №8. – С. 9 – 13	5/2	Корячкин В.П., Кульгина А.А.
31	Способ повышения антиоксидантной активности бисквитов (статья)	печатная	Товаровед продовольственных товаров. – 2012. - №8. – С.14-18	5/1	Матвеева Т. В., Николаева М. А., Лазарева Т. Н.
32	Использование фитопорошка для создания бисквитного полуфабриката с повышенным содержанием антиоксидантов (статья)	печатная	Хлебопродукты. – 2012. - №8. – С.48-50	3/1	Матвеева Т.В., Николаева М.А., Лазарева Т.Н.
33	Использование нетрадиционного сырья как способ повышения содержания пищевых волокон в хлебобулочных изделиях (статья)	печатная	Хлебопродукты. – 2012. - №10. – С. 56-57.	2/1	Ахмедова Д.К.
34	Квалиметрическая оценка качества крекера с применением нетрадиционного растительного сырья (статья)	печатная	Хлебопродукты, 2013 – №1 – С.45-47	3/1	Сапронова Н.П., Николаева М.А., Матвеева Т.В.
35	Инновационная технология производства кексов (статья)	печатная	Товаровед продовольственных товаров, 2013. – № 2 – С.25-29	5/2	Корячкин В.П., Сапронова Н.П.

1	2	3	4	5	6
36	Использование пищевых волокон для замедления черствения хлебобулочных изделий (статья)	печатная	Товаровед продовольственных товаров, 2013. – № 2 – С.16-21	6/3	Ахмедова Д.К.
37	Способ замедления черствения хлебобулочных изделий (статья)	печатная	Хлебопродукты, 2013. – № 3 – С.44-45	2/1	Ахмедова Д.К.
38	Влияние внесения апельсинового пюре на реологические характеристики теста для крекеров (статья)	печатная	Хлебопродукты, 2013. – № 5 – С.25-29	5/2	Корячкин В.П., Сапронова Н.П.
39	Применение сахаросодержащего сырья из картофеля при производстве хлебобулочных изделий (статья)	печатная	Хлебопродукты, 2013 – №5 – С.45-47	3/1	Березина Н.А., Орлова А.М.
40	Моделирование состава мучной смеси для ржано-пшеничных хлебобулочных изделий (статья)	печатная	Хлебопродукты, 2013 – №6 – С.45-48	4/1	Березина Н.А., Орлова А.М.
41	Изучение технологических свойств продуктов, получаемых из морских водорослей (статья)	печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов, 2013. - № 5. –С. 25-30	6/3	Ладнова О.Л.
	Способ повышения антиоксидантной активности бисквитного полуфабриката (тезисы)	печатная	Четвертая Всероссийская заочная, научно-практическая конференция учёных и аспирантов «Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, формирование конкуренции, качества», 1 марта- 1 апреля 2011 г., Тюменский Государственный Нефтегазовый Университет, 2011 г. – С. 156-158.	3/1	Матвеева Т.В., Лазарева Т.Н.

1	2	3	4	5	6
42	Исследование сиропа клевера лугового, обладающего антиоксидантными свойствами, в производстве пшеничного хлеба (тезисы)	печатная	Четвертая Всероссийская заочная, научно-практическая конференция учёных и аспирантов «Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, формирование конкуренции, качества», 1 марта- 1 апреля 2011 г., Тюменский Государственный Нефтегазовый Университет, 2011 г. – С. 143.	1/0,25	Кузнецова Е.А., Ковалева А.В., Шмакова К.П.
43	Кукурузная мука как заменитель пшеничной муки в производстве крекера (тезисы)	печатная	Четвертая Всероссийская заочная, научно-практическая конференция учёных и аспирантов «Региональный рынок потребительских товаров: особенности и перспективы развития, формирование конкуренции, качества», 1 марта- 1 апреля 2011 г., Тюменский Государственный Нефтегазовый Университет, 2011 г. – С. 86-88.	3/1,5	Сапронова Н.П.
44	Влияние клевера лугового на качество бисквитных полуфабрикатов (тезисы)	печатная	Международной научно-практической интернет - конференции «Инновационные технологии: приоритетные направления развития», 1 апреля – 10 апреля 2011г, Белгородский университет потребительской кооперации. – С. 110-112.	3/1	Матвеева Т.В., Лазарева Т.Н.

1	2	3	4	5	6
45	Influence of degree of polymerization raffiline containing raw materials on water absorbing ability of a flour and rheological characteristics rye-wheaten dark and the wheaten doughs (доклад)	печатная	7 th Annual European Rheology Conference, 10-14 мая, Суздаль, 2011 г.	44/22	Ахмедова Д. К.
46	Способы повышения качества и пищевой ценности макаронных изделий (тезисы)	печатная	Материалы II Международной научно-практической конференции «Хлебо-булочные, кондитерские и макаронные изделия XXI», 22-24 сентября 2011 г., Кубанский государственный технологический университет, 2011г. – С. 67-70.	4/2	Осипова Г.А.
47	Оптимизация минерального состава готовых мучных смесей для хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки (тезисы)	печатная	Материалы II Международной научно-практической конференции «Хлебо-булочные, кондитерские и макаронные изделия XXI», 22-24 сентября 2011 г., Кубанский государственный технологический университет, 2011г. – С. 73-75.	3/1	Березина Н.А., Губина И.В.
48	Применение методов моделирования в оценке качества кексов с различными добавками (тезисы)	печатная	VI Международная научно-практическая интернет-конференция «Потребительский рынок: качество, безопасность продовольственных товаров», 14-15 декабря 2011г., Орел ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011г. – С. 59-61.	2/0,66	Сапронова Н.П., Матвеева Т.В.

1	2	3	4	5	6
49	Обоснование применения рисовой муки в производстве кексов (тезисы)	печатная	Материалы V международной научно-практической конференции «Инновационные направления в пищевых технологиях». - Пятигорск: РИА-КМВ, 2011 г. - С. 62-63.	2/1	Матвеева Т.В.
50	Инновационные аспекты оценки качества кексовых изделий (тезисы)	печатная	Международная заочная научно-практическая конференция, посвященная 25-летию Кировской ГМА «Актуальные проблемы потребительского рынка товаров и услуг», 24 февраля 2012г., Киров. - С. 105-112.	8/2,66	Сапронова Н.П., Матвеева Т.В.
51	Влияние содержания экструзионного кукурузного крахмала в крекерном тесте на его реологические свойства (тезисы)	печатная	V международная научно-практическая конференция «Инновационные направления в пищевых технологиях», Пятигорск. 26-29 марта 2012г. - С. 36-40.	5/0,83	Корячкин В.П., Матвеева Т.В., Сапронова Н.П., Гончаровский Д.А., Темирчева В.В.
52	Исследование безопасности функциональных бисквитных полуфабрикатов (тезисы)	Эл. ресурс	Материалы III международной научно-практической интернет-конференции 15 ноября – 15 декабря 2013 г.– Орёл: Госуниверситет – УНПК, 2013 – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).	4/2	Лазарева Т.В.
53	Применение нетрадиционного сырья в технологиях бисквитного полуфабриката (тезисы)	Эл. ресурс	Материалы III международной научно-практической интернет-конференции 15 ноября – 15 декабря 2013 г.– Орёл: Госуниверситет – УНПК, 2013 – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).	3/1,5	Ладнова О.Л.

1	2	3	4	5	6
54	Применение фитоекстракта успокоительного сбора в производстве хлебобулочных изделий из пшеничной муки (тезисы)	Эл. ресурс	Материалы III международной научно-практической интернет-конференции 15 ноября – 15 декабря 2013 г.– Орёл: Госуниверситет – УНПК, 2013 – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).	7/3	Микаелян А.В., Ковалева А.В.
55	Исследование влияния фитоекстракта лекарственных трав на показатели качества хлебобулочных изделий и их антиоксидантную активность (тезисы)	Эл. ресурс	Материалы III международной научно-практической интернет-конференции 15 ноября – 15 декабря 2013 г.– Орёл: Госуниверситет – УНПК, 2013 – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).	6/2	Микаелян А.В., Ковалева А.В.
56	Анализ потребительских предпочтений на потребительском рынке мучных кондитерских изделий Орловской области (тезисы)	печатная	Материалы VII международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров». – Орел: Госуниверситет–УНПК, 2013.	4/2	Лазарева Т.В.
57	Использование диетических добавок при производстве хлеба функционального назначения (тезисы)	печатная	Материалы Международной научной конференции "Актуальные проблемы СКФО в условиях формирования туристско-рекреационного кластера" / под. ред. Т.А. Шебзуховой, И.М. Першина, Е.А. Семеновой, Н.С. Лимаревой – Пятигорск. ФГАОУ ВПО «СКФУ» (филиал) в г. Пятигорск, 2013. – Т1 – 272-278 с.	7/3	Ладнова О.Л., Холодова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
б) авторские свидетельства, дипломы, патенты, лицензии, информационные карты, алгоритмы, проекты					
58	Композиция бисквита (патент)		Патент РФ № 2437539 заявл. 2010125877 от 24.06.2010; опубл. 27.12.2011.	10/2	Матвеева Т.В., Лейба А.А., Савватеев Е.В., Савватеева Л.Ю.
59	Состав посыпки на основе бисквита (патент)		Патент РФ № 2437540 Приоритет 06.05.2011, № 2010125878/13 (036844); заявл. 24.06.2010; опубл. 27.12.2011. Бюл. №14.	8/1,6	Матвеева Т.В., Лейба А.А., Савватеев Е.В., Савватеева Л.Ю.
60	Состав теста для производства макаронных изделий из хлебопекарной муки (патент)		Патент РФ 2464812 Приоритет от 11.04.2011. Опубл. 27.10.2012.	8/4	Осипова Г.А.
61	Крем масляный (патент)		Патент РФ № 2438341. Приоритет 06.05.2011, № 2010125876 заявл. 24.06.2010; опубл. 10.01.2012.	11/2,2	Матвеева Т.В., Лейба А.А., Савватеев Е.В., Савватеева Л.Ю.
62	Состав теста для производства бисквитных полуфабрикатов (патент)		Патент РФ №2467577 . Приоритет № 201114470 от 13.04.2011. Опубл 27.11.2012	8/4	Лазарева Т.Н.
63	Состав теста для производства бисквитных полуфабрикатов (патент)		Патент РФ 2467576. Приоритет № 201114468 от 13.04.2011. Опубл 27.11.2012	8/4	Лазарева Т.Н.
64	Состав теста для производства кексов (патент)		Патент РФ № 2449542; заявл. 2010127666, 05.07.2010; опубл. 10.01.2012	9/2,25	Осипова Г.А., Матвеева Т.В., Ковалева А.В.
65	Способ производства зернового хлеба (патент)		Пат. № 2494626; заявл. 14.12.11; опубл. 10.10.13; Бюл. № 28.	0,44/0,2	Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В.
66	Состав теста для производства кекса (патент)		Пат. № 2492657; заявл. 11.03.12; опубл. 20.09.13; Бюл. № 26.	0,5/0,2	Матвеева Т.В., Сапронова Н.П.

1	2	3	4	5	6
67	Способ производства зернового хлеба (патент)		Пат. № 2494627; заявл. 11.04.12; опубл. 10.10.13; Бюл. № 28.	0,44/0,2	Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В., Кульгина А.А.
68	Кексы «Южные»		ТУ 9136-267-02069036-2011, ТИ 9136-267-02069036-2011		Матвеева Т.В.
69	Кекс «Лакомка»		№ ТУ 9136-272-02069036-2012, ТИ ТУ 9136-272-02069036		Матвеева Т.В., Сапронова Н.П.
70	Крекер «Тонус»		№ ТИИ ГОСТ 14033-001, 2012г.		Матвеева Т.В., Сапронова Н.П.
71	Хлеб ржано-пшеничный с фитосиропом		ТУ 9113-281-02069036-2012, ТИ ТУ 9113-281-02069036		Ковалева А.В.
72	Хлеб пшеничный с фитосиропом		ТУ 9114-280-02069036-2012, ТИ ТУ 9114-280-02069036		Ковалева А.В.
73	Хлеб пшеничный с фитозэкстрактом		ТУ 9114-294-02069036-2012, ТИ ТУ 9114-294-02069036		Ковалева А.В.
74	Печенье сахарное в ассортименте		ТУ 9131-289-02069036-2012, ТИ ТУ 9131-289-02069036		Матвеева Т.В.
75	Печенье сахарное в ассортименте		ТУ 9131-290-02069036-2012, ТИ ТУ 9131-290-02069036		Матвеева Т.В.
76	Хлеб пшеничный «Морской».		ТУ 9110-080-02069036-2013		
77	Смеси «Находка» для обогащения муки		ТУ 9197-302-02069036-2013		
78	Разработка нового ассортимента мучных кондитерских изделий, Разработанные технологии нового ассортимента мучных кондитерских изделий позволят повысить качество кексовых изделий путем применения нетрадиционного сырья (отчет о НИР)	печатная	Хоз. Договор, ГРНТИ 65.33.35, ВАК 05.21.05; 05.23.05, ОАО «Орловский хлебокомбинат», 01.04.10 - 30.03.11.	62	

1	2	3	4	5	6
79	ФЦП «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России» на 2009-2013 годы проект «Разработка ресурсосберегающих технологий переработки зерна злаковых культур и производства экологически безопасных зерновых продуктов питания», П507 (2010-2012 г.г.) (отчет о НИР)	печатная	ВНТИЦ; 1 этап – ИВН № 7804. – Орел, 2010. – 111 с. 2 этап – ИВН № 8805. – Орел, 2010. – 75 с. 3 этап – ИВН № 8015. – Орел, 2011. – 77 с. 4 этап – ИВН № 8016. – Орел, 2011. – 59 с. 5 этап – ИВН № 8514 - Орёл, 2012. - 74 с. 6 этап - ИВН № 8644.- Орёл, 2012. - 95 с.	322/80,5	Кузнецова Е.А., Черепнина Л.В., Матвеева Т.В.
в) учебно-методические работы					
80	Методы исследования свойств растительного сырья (учебно-методическое пособие)	печатная	Орёл: ФГОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2011 г. – 302 с.	302/100,66	Хмелева Е.В., Березина Н.А.
81	Методы исследования свойств полуфабрикатов хлебопекарного производства (учебно-методическое пособие)	печатная	Орёл: ФГОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2011 г. – 49 с.	49/16,33	Хмелева Е.В., Березина Н.А.
82	Методы исследования качества хлебобулочных изделий (учебно-методическое пособие)	печатная	Орёл: ФГОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2011 г. – 166 с.	166/55	Березина Н.А., Хмелева Е.В.
83	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (учебно-методическая разработка для дипломного проектирования)	печатная	Орёл: ФГОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2011 г. – 35с.	35/11,66	Осипова Г.А., Хмелева Е.В.
84	Методы исследования качества хлебобулочных изделий (учебное пособие)	печатная	Орёл: ФГОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2011 г. – 166 с.	166/55,33	Березина Н.А., Хмелева Е.В.
85	Фальсификация пищевых продуктов и методы ее обнаружения (учебное пособие)	печатная	Орёл: ФГОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2011. – 64 с.	64/21,33	Березина Н.А., Черепнина Л.В.

1	2	3	4	5	6
86	Научные основы производства продуктов питания (учебное пособие)	печатная	Орёл: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011 г. – 377с.	377/188	Пригарина О.М.
87	Контроль хлебопекарного производства (учебное пособие с грифом УМО)	печатная	Орёл: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011 г. – 709 с.	709/177, 25	Хмелева Е.В., Березина Н.А., Лабутина Н.В.
88	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий (учебное пособие с грифом УМО)	печатная	М: изд-во «ДеЛи плюс», 2012. – 496 с.	496/160	Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмелева Е.В.
89	Проектирование предприятий отрасли. Сборник задач по технологии производства хлебобулочных изделий (учебное пособие с грифом УМО)	печатная	Орёл: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2012 г. – 173 с.	173/86,5	Березина Н.А.

Соискатель

 10.04.14

С.Я. Корячкина

Список верен:

Декан факультета ПБиТ

 -

Т.С. Бычкова

Ученый секретарь Ученого совета



К.В. Подмастерьев