

СПИСОК
научных и учебно-методических работ

Мясищевой Нины Викторовны

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
научные работы					
1	Биохимическая оценка некоторых перспективных для переработки сортов красной смородины (тезисы)	Печатная	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Материалы Всероссийского семинара, г. Орел, 17 декабря 2003 г. – Орел, 2003. – С. 79-81.	0,2/0,1	Макаркина М. А.
2	Сравнительная характеристика товарных и технологических свойств соков из разных помолологических сортов красной смородины (тезисы)	Печатная	«Неделя науки-2004»: Материалы 37-й студ. науч.-технич. конференции, г. Орел, 10-15 апреля 2004 г.- Орел: ОрёлГТУ, 2004. – С. 353-356.	0,21/0,1	Левгерова Н. С.
3	Необходимость изучения перспективных сортов красной смородины центрально-черноземного района для получения жележных полуфабрикатов (тезисы)	Печатная	Потребительский рынок. Качество и безопасность товаров и услуг: Материалы международной научно-практической конференции, г. Орел, 7-8 декабря 2004 г.- Орел, 2004. - С.71-72.	0,1/0,05	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
4	Химико-технологическая оценка новых сортов красной смородины, перспективных для Центрально-черноземного района (тезисы)	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Сборник материалов международной научной конференции, г. Орел, 1-2 декабря 2005 г. –Орел, 2005.- С.276-278.	0,1	-
5	Производство желейных полуфабрикатов на основе новых сортов красной смородины, перспективных для центрально-черноземного района (тезисы)	Печатная	Техника и технология пищевых производств: Тезисы докладов V -ой международной научно-технической конференции, г. Могилев, 18-20 мая 2005 г. – Минск: Издательский центр БГУ, 2005. – С. 125.	0,07/ 0,04	Артемова Е. Н.
6	Оценка качества ягод красной смородины как ценного сырья для получения желе (тезисы)	Печатная	Проблемы питания: гигиена, безопасность, регионально ориентированный подход: Сборник материалов региональной научно-практической конференции, г. Киров, 23 марта 2006 г. – Киров, 2006. - С. 178 – 183.	0,2/0,1	Артемова Е. Н.

1	2	3	4	5	6
7	Физико-химические свойства желе из красной смородины (статья)	Печатная	Пищевая промышленность. - №7. - 2006. - С. 58-59.	0,25/ 0,12	Артемова Е.Н.
8	Качество желе из ягод красной смородины (тезисы)	Печатная	Инновационные технологии в образовании и науке: Сборник трудов международной научно-методической конференции, г.Зыряновск, Республика Казахстан, 17-19 октября 2006. ч. 2 – Зыряновск: Зыряновский центр ВКГУ – С. 351-353.	0,1/ 0,05	Артемова Е.Н.
9	Новые сорта красной смородины – ценное сырье для получения желе-ных полуфабрикатов (тезисы)	Печатная	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России: Материалы V Международной научно-практической конф., г. Орел, 12-14 декабря 2006 г. – Орел, 2006. – С. 190-192.	0,11/ 0,06	Артемова Е. Н.
10	Качество диетического желе из ягод красной смородины сорта Мармеладница (статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. - №12. – 2006. – С. 39-41.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
11	Качество желе из ягод красной смородины (тезисы)	Печатная	Двадцатые международные Плехановские чтения: Тезисы докладов аспирантов, магистрантов, докторантов и научных сотрудников, 16 апреля, 2007. – С. 192-193.	0,1	-
12	Химико-технологическая характеристика желе из ягод красной смородины (тезисы)	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Материалы второй международной научно-практической конференции, г. Орел, 17 – 18 апреля 2007 г. – Орел, 2007. - С.145 - 147.	0,1/0,0 5	Артемова Е.Н.
13	Красная смородина – ценное сырье для получения мармелада (тезисы)	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: Материалы второй международной научно-практической конференции, г. Орел, 17 – 18 апреля 2007 г. – Орел, 2007. - С.147 - 149.	0,1	-
14	Новый сорт красной смородины Мармеладница – перспективное сырье для получения диетического желе (тезисы)	Печатная	Техника и технология пищевых производств: Тезисы докладов VI -ой международной научно-технической конференции, г. Могилев, Белоруссия, 22-23 мая 2007 г. - Могилев, 2007. – С. 158.	0,07/ 0,04	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
15	Замораживание – эффективный способ консервирования ягод красной смородины (статья)	Печатная	Пищевая промышленность. - №12. - 2007. - С. 50-51.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
16	Структурно-механические характеристики желе из ягод красной смородины (тезисы)	Печатная	Пищевые технологии, качество и безопасность продуктов питания: Материалы докладов Всероссийской молодежной научно-практической конференции, г. Иркутск, 17 – 19 октября 2007. - Иркутск, 2007. - С.11 - 13.	0,1	-
17	Изменение содержания сахаров в ягодах красной смородины в процессе их замораживания и хранения (тезисы)	Печатная	Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции, г. Челябинск, 19 октября 2007. – Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2007. - С.88 - 90.	0,1	-

1	2	3	4	5	6
18	Мармеладница – перспективный сорт красной смородины для получения диетических жележных изделий (тезисы)	Печатная	Потребительский рынок. Качество и безопасность товаров и услуг: Материалы IV-ой международной научно-практической конференции, г. Орел, 4-5 декабря 2007. - Орел, 2007. - С.344-346.	0,13/0,07	Артемова Е.Н.
19	Сравнительная характеристика реологических свойств желе из ягод красной смородины (статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхозсырья. - 2008. - №10. — С. 74-75	0,2/0,1	Корячкин В. П., Артемова Е. Н.
20	Национальная кухня - перспективное направление в ресторанном бизнесе (статья)	Печатная	Особенности формирования и география национальных культур питания. Выпуск 1: Сборник научных статей. – Смоленск: Универсум, 2008. – С. 12 - 16.	0,2/0,1	Счастлива Е. А.
21	Физико-химические свойства диетического мармелада из ягод красной смородины сорта Мармеладница (тезисы)	Печатная	Проблемы современного питания и их влияние на здоровье населения Российской Федерации: Сборник матер. II междунар. науч.-практ. конф., г. Смоленск, 10-11 апреля 2008. – Смоленск, 2008. – С.126-131.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
22	Желирующие свойства ягод красной смородины (тезисы)	Печатная	Стратегические направления развития предприятий пищевых производств, ресторанного хозяйства и торговли: Материалы международной научно-практической конференции, г. Харьков, Украина, 19 ноября 2008 г. – Харьков, 2008. – С. 20-21.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
23	Желирующие свойства ягод красной смородины новых помолологических сортов селекции ВНИИСПК (статья)	Печатная	Общественное питание: современные тенденции. - №4 (6). – 2008. – С. 4-6.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
24	Изменение Р-активных веществ в ягодах красной смородины в процессе низкотемпературного замораживания и хранения (тезисы)	Печатная	Экология и безопасность в техносфере : Матер. Всероссийской научно-технической интернет-конференции, г. Орел, октябрь – декабрь 2008 г. – Орел: ОрелГТУ, 2009. – С.106 – 108.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
25	Использование тематических сервировок как элемента фирменного стиля предприятия общественного питания (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы третьей международной Интернет-конференции, 23 января - 23 апреля 2009 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2009. – С. 576-578.	0,2/0,1	Маркелова А. Б., Прасолова Е. И.
26	Сравнительная оценка свежих и замороженных ягод красной смородины новых помологических сортов по содержанию витамина С (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы третьей международной Интернет-конференции, 23 января - 23 апреля 2009 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2009. – С. 611-614.	0,2	-
27	Характеристика новых сортов красной смородины по технологическим свойствам (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы третьей международной Интернет-конференции, 23 января - 23 апреля 2009 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2009. – С. 611-614.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
28	Оценка прочности студня диетических желе и мармелада (тезисы)	Печатная	Инструментальные методы для исследования живых систем в пищевых производствах: Материалы Всероссийской конференции с элементами научной школы, г. Кемерово, 9-12 ноября 2009 г. – Кемерово, 2009. – С. 157-159.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
29	Товароведная и технологическая оценка ягод красной смородины новых помологических сортов (монография)	Печатная	Обеспечение продовольственной безопасности Орловской области путем разработки инновационных продуктов питания с использованием местного сырья: монография / под общей редакцией Ивановой Т. Н., Зомитевой Г. М. – Орел: ОрелГТУ, 2010. – С. 91-97.	16,2/0,4	Коллектив авторов
30	Технологические свойства ягод красной смородины новых сортов (тезисы)	Печатная	Инновационные направления в пищевых технологиях: материалы IV Международной научно-практической конференции, Пятигорск, 19-22 октября 2010 г. – Пятигорск: РИА-КМВ, 2010. – С. 257-259.	0,2/0,1	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
31	Исследование химического состава, технологических свойств ягод красной смородины новых сортов и желе на их основе (тезисы)	Печатная	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России [Электронный ресурс]. – Материалы II Международной научно-практической интернет-конференции, г. Орел, 15 октября – 15 ноября 2010 г. – С. 170-174.	0,2	-
32	Использование технологических свойств ягод красной смородины новых сортов в производстве жележных продуктов (статья)	Печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2010. – №5/(5). – С. 3-8.	0,6/0,3	Артемова Е.Н.
33	Рациональное питание в рамках национальных традиций потребления пищи (тезисы)	Печатная	Неделя науки-2010: матер. 43-й студ. науч.-технич. конф. – Орел, 22 апреля 2010. – С. 313-314.	0,2/0,1	Корягина А. В.
34	Создание концепции предприятия общественного питания (тезисы)	Печатная	Неделя науки-2010: матер. 43-й студ. науч.-технич. конф. – Орел, 22 апреля 2010 г. - С.315 – 316.	0,2/0,1	Лизунова Л. А.
35	Кейтеринг предприятий общественного питания (тезисы)	Печатная	Неделя науки-2010: матер. 43-й студ. науч.-технич. конф. – Орел, 22 апреля 2010 г. – С. 318 – 320.	0,2/0,1	Михайлова Ю.А.

1	2	3	4	5	6
36	Пути повышения рентабельности работы баров (тезисы)	Печатная	Неделя науки-2010: матер. 43-й студ. науч.-технич. конф. – Орел, 22 апреля 2010 г. – С. 325 - 326.	0,2/0,1	Позднякова Я. И.
37	Перспективы использования ягод черной смородины в технологии желейных продуктов (тезисы)	Электронная	Экология и безопасность в техносфере: Материалы Всероссийской научно-технической интернет конференции (декабрь 2010 г.), ФГОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК». – Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2011. – С. 134-136.	0,2/0,1	Сизова Т.И.
38	Товароведная оценка ягод красной смородины новых сортов и желе на их основе (статья)	Печатная	Общественное питание: наука и производство. – 2011. – №1. – С. 38-41.	0,3/0,2	Артемова Е.Н.
39	Перспективы использования ягод красной смородины новых сортов в технологии диетических продуктов функционального назначения (статья)	Печатная	Курортные ведомости. – 2011. – №5(68). – С. 66-69.	0,8/0,4	Артемова Е.Н.
40	Целесообразность использования свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов в технологии функциональных желейных продуктов (статья)	Печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. – №2 (7). – С. 44-53.	1/0,5	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
41	Оценка структурно-механических свойств железных продуктов из ягод красной смородины новых сортов (статья)	Печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2011. – №5. – С. 3-12.	1/0,5	Артемова Е.Н.
42	Влияние замораживания и хранения на технологические свойства и пищевую ценность ягод красной смородины (статья)	Печатная	Вопросы питания. - 2011. – №4. – С. 42-46.	1/0,5	Артемова Е.Н.
43	Реологические свойства железных продуктов из ягод красной смородины новых сортов (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С.580-586.	0,6	-
44	Функциональные железные продукты из свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 576-580.	0,6	-

1	2	3	4	5	6
45	Современные автоматизированные системы в ресторанном бизнесе (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 51-56.	0,6/0,3	Енина Т. В.
46	Использование «съедобного золота» в организации питания современных ресторанов (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 506-508.	0,4/0,2	Енина Т. В.
47	Новые технологии обслуживания пассажиров воздушного транспорта (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 415-418.	0,4/0,2	Сизова Т. И.

1	2	3	4	5	6
48	Влияние студне-образователей и сахарозаменителей на качество жележных продуктов (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 624-628.	0,4/0,2	Сизова Т. И.
49	Современные тенденции организации питания детей (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 605-609.	0,3/0,2	Паршина Т.С.
50	Современное оборудование предприятий общественного питания (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 491-494.	0,3/0,2	Голышева А. В.

1	2	3	4	5	6
51	«Молекулярная миксология» - актуальный синтез знаний, таланта и опыта (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 531-534.	0,3/0,2	Корягина А. В.
52	Современные формы обслуживания потребителей в ресторане (тезисы)	Электронная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы четвертой международной Интернет-конференции, 24 января - 24 апреля 2011 г. – Орёл: ОрелГТУ, 2011. – С. 619-621.	0,3/0,2	Савина С.В.
53	Новые концепции создания ресторанов (статья)	Печатная	Общественное питание: наука и производство. - 2011. – №2. - С.10-14.	0,4/0,2	Заморина О. А.

54	Технологическая оценка жележных продуктов из свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов (монография)	Печатная	Продовольственный рынок: проблемы регулирования и влияние на качество жизни населения: монография / под общей редакцией д-ра техн. наук, проф. Т. Н. Ивановой, канд. эконом. наук, доц. Зомитевой Г.М, канд. техн. наук, доц. Е.А. Новицкой. – Орел.:ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2012. – 251 с.	0,5/0,3	Коллектив авторов
55	Использование свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов в производстве жележных продуктов (монография)	Печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2012. – 150 с.	7/3,5	Артемова Е. Н.
56	Использование интернет-ресурсов для повышения качества обслуживания на предприятиях питания, гостиничного хозяйства и туризма (статья)	Печатная	Общественное питание: наука и производство. - №2. – 2012. – С. 9-12.	0,4/0,2	Корягина А.В.
57	Организация питания иностранных туристов на предприятиях гостиничного хозяйства (статья)	Печатная	Курортные ведомости. - №4(73). – 2012. – С. 52	0,2/0,1	Позднякова Я. И.

1	2	3	4	5	6
58	Характеристика ягод красной смородины новых сортов по содержанию пектинов в процессе низкотемпературного хранения (тезисы)	Печатная	Перспективы и проблемы инновационного развития социально-экономических систем: материалы международной научно-практической конференции, Воронеж, Воронеж. гос. ун-т инж. Технол., 25-27 октября 2012. -Воронеж: ВГУИТ, 2012. – С. 238-241.	0,1	-
59	Изучение пектинов свежих и замороженных ягод красной смородины новых сортов (тезисы)	Печатная	Потребительский рынок Евразии: современное состояние, теория и практика: материалы I международной заочной научно-практической конференции, Екатеринбург, 25 октября 2012. - Екатеринбург:, 2012.	0,2	-
60	Содержание пектинов в свежих и замороженных ягодах черной смородины новых сортов (тезисы)	Электронная	Фундаментальные и прикладные аспекты создания биосферосовместимых систем: материалы 1-й международной научно-технической интернет-конференции, г. Орел, 1-15 декабря 2012 г.	0,2	-

1	2	3	4	5	6
61	Разработка технологии жележных продуктов функционального назначения из ягод смородины новых сортов (монография)	Печатная	Инновационные технологии в области пищевых продуктов и продукции общественного питания функционального и специализированного назначения: Коллективная монография / ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»; под общ. ред. Н.В. Панковой. – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012. – С. 221 – 234.	1,25	Коллектив авторов
62	Разработка функциональных кондитерских изделий с использованием продуктов переработки ягодных культур (монография)	Печатная	Качество и безопасность продукции в рамках гармонизации государственной политики в области здорового питания населения: Коллективная монография / ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»; под общ. ред. Н.В. Панковой. – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012.	1,25	Коллектив авторов
63	Использование ягодных культур как источника функциональных ингредиентов при создании пищевых продуктов нового поколения (монография)	Печатная	Современные аспекты использования возобновляемых природных ресурсов в технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения: Коллективная монография / ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»; под общ. ред. Н.В. Панковой. – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012.	1,25	Коллектив авторов

1	2	3	4	5	6
патенты					
64	Желе ягодное	Печатная	Патент № 2315486 С 1 МПК А 23 L 1/06. опубл. 27.01.2008. бюл.3.	0,16/0,8	Артемова Е.Н.
учебно-методические работы					
65	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебное пособие)	Печатная	Орёл: ОрёлГТУ, 2007	8/3	Артемова Е.Н., Козлова С. Ю.
66	Организация производства на предприятиях общественного питания (Учебное пособие)	Печатная	Орёл: ОрёлГТУ, 2009	10,7/5,35	Артемова Е.Н.
67	Традиции и культура питания народов мира (Учебно-методическое пособие)	Печатная	Орёл: ОрёлГТУ, 2009	7,3/3,65	Артемова Е.Н.
68	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (Учебно-методическое пособие)	Печатная	Орёл: ОрёлГТУ, 2010	19,1/10	Артемова Е.Н.
69	Современные стандарты обслуживания. Организация питания в ресторанах, гостиницах и туризме (Учебное пособие)	Печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013	15,3/8	Артемова Е.Н.

70	Традиции и культура питания народов мира (методические указания по проведению практических занятий)	Печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013	4,75	-
71	Гостиничное дело (программа и методические указания по прохождению всех видов практики)	Печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013	2,2 / 1,1	Артемова Е.Н., Глебова Н. В.
72	Туризм (программа и методические указания по прохождению всех видов практики)	Печатная	Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013	1,8 / 0,9	Артемова Е.Н., Владимиров О. Г.

Соискатель:



Н. В. Мясищева

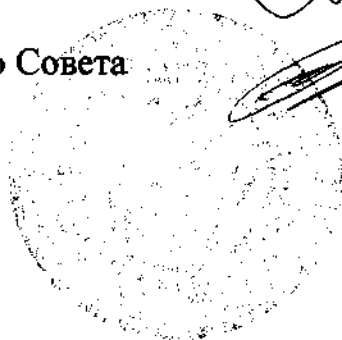

Список верен:

Заведующий кафедрой
«Технология и организация питания,
гостиничного хозяйства и туризма»



Е.Н. Артемова

Ученый секретарь ученого Совета

К.В. Подмастерьев