

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
**Новицкой Елены Александровны**

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>Научные работы</b>					
1	Нетрадиционное использование зерна ржи (тезисы)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг : матер. междунар. науч.-практ. конф., г. Орел.– Орел: ОрелГТУ, 2002 г.– С.77-78	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова
2	Обоснование возможности использования продуктов переработки ржи в качестве пенообразователя (тезисы)	Печ.	Наука – индустрии сервиса: Материалы междунар. научно-технич. конфер., г. Москва, 15 октября 2002. - М.: МГУсервиса, 2002. – С. 32 - 33	0,11/ 0,054	Е.Н. Артемова
3	Процесс набухания ржаной муки, как улучшитель её пенообразующих свойств (тезисы)	Печ.	Живые системы и биологическая безопасность населения: матер. II междунар. конф. студентов и молодых ученых, г. Москва – М.: МГУПБ, 2003. – С.15-17	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова
4	Сравнительный анализ пенообразующих свойств ржаной и пшеничной муки (статья)	Печ.	Химия природных соединений. Проблемы XXI века: сб. статей междунар. науч.-техн. конф., г. Москва - М.:МГУС, 2003.–С.32-34	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова
5	Пенообразующие свойства ржаной обдирной муки (тезисы)	Печ.	Материалы конгресса хлебопёков, г. Барнаул - Барнаул, 2003 – С. 22-25	0,05/ 0,025	Е.Н. Артемова
6	Влияние некоторых факторов на пенообразующие свойства ржаной муки (тезисы)	Печ.	Материалы всемирного консорциума GCHERA, Украина, Киев, сентябрь, 2003. – Киев, 2003.- С.34-35	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова
7	Новое применение продуктов переработки ржи (тезисы)	Печ.	Техника и технология пищевых производств: Матер. IV междунар. науч.-техн. конф., г. Могилев., - Могилев: МГУТП, 2003.– С.192-194	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова
8	Влияние СВЧ-нагрева ржаной муки на её пенообразующую способность (тезисы)	Печ.	Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России : матер. всерос. семинара, г.Орел,– Орел: ОрелГТУ, 2003.– С.142-144	0,12/ 0,06	Е.Н. Артемова

1	2	3	4	5	6
9	Пенообразующие свойства ржаной муки (статья)	Печ.	Известия ОрелГТУ. Серия «Легкая и пищевая промышленность». – Орел: ОрелГТУ, 2003. - № 3-4 – С.25-27	0,16/ 0,08	Е.Н. Артемов
10	Поиск способов повышения пенообразующих свойств ржаной муки (тезисы)	Печ.	Технология живых систем : матер. науч.-техн. конф., г. Москва – М.: МГУПБ, 2003. – С.25-27	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемов
11	Влияние СВЧ-обработки на пенообразующую способность зерна ржи (тезисы)	Печ.	Живые системы и биологическая безопасность населения: матер. II междунар. конф. студентов и молодых ученых, г. Москва – М.:МГУПБ, 2003. – С.214-216	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемов
12	Изучение потребительского спроса на бисквитные коржи с использованием ржаной муки (тезисы)	Печ.	Неделя науки – 2004: матер. 37-й студенч. науч.-техн. конф., г. Орел. – Орёл: ОрелГТУ, 2004. – С. 22-24	0,1/ 0,05	Миронова М.
13	Технологические способы обработки, как факторы влияющие на пенообразующие свойства ржаной муки (тезисы)	Печ.	Наука - сервису : IX-я науч.-практ. конф., матер. секции «Технология сервиса», г. Москва- М.:МГУС,2004.– С.108-109	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемов
14	Порівняльний аналіз піноутворювальних властивостей житнього й пшеничного борошна (статья, украинский язык)	Печ.	Промисловість України. – 2004. - № 1. – С.39	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова
15	Рынок бисквитных полуфабрикатов: маркетинговые исследования (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : матер. междунар. науч. конф., г. Орел– Орел: ОрелГТУ, 2005. – С. 278-280	0,1/ 0,05	Е. Ю. Лагуткин
16	Ржаная мука в технологии бисквитного полуфабриката (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : матер. междунар. науч. конф., г. Орел– Орел : ОрелГТУ, 2005. – С.280-282	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова
17	Активная кислотность как фактор, влияющий на пенообразующую способность ржаной обдирной муки (тезисы)	Печ.	18-е Плехановские чтения: тезисы докладов междунар. науч. конф., г. Москва – М.:РЭА им. Г.В.Плеханова, 2005. – С.162-163	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова
18	Мучные кондитерские изделия с ржаной обдирной мукой (статья)	Печ.	Хлебопродукты. – 2006. - №6. – С.52-53	0,21/ 0,105	Е.Н. Артемова
19	Бисквит из ржаной обдирной муки (статья)	Печ.	Питание и общество. – 2006. - № 7. – С.16	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемова

1	2	3	4	5	6
20	Ржаная мука в технологии мучных изделий (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: сб. матер. Второй междунар. научно-практической конф. – Орел: ОрелГТУ, 2007. – С.150-151	0,1	-
21	Создание бисквитных полуфабрикатов диетического назначения (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: сб. матер. Второй междунар. научно-практической конф. – Орел: ОрелГТУ, 2007. – С. 151-153	0,1	-
22	Бисквитный полуфабрикат с ржаной мукой (тезисы)	Печ.	20-е международные Плехановские чтения: тезисы докладов междунар. науч. конф., г. Москва, – М : РЭА им. Г.В. Плеханова, 2007. – С.194-195	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемо
23	Использование ржаной муки в технологии бисквитного полуфабриката (тезисы)	Печ.	Пищевые технологии: материалы Международной конференции молодых ученых, г. Иркутск, -Иркутск: ИрГТУ, 2007. – С.32-33	0,1/ 0,05	Е.Н. Артемо
24	Разработка технологии бисквита с ржаной мукой (тезисы)	Печ	Экология и безопасность в техносфере: декабрь 2008. Сборник материалов научно-технической конференции – Орел, ОрелГТУ. – С.215-218	0,2	-
25	Технологическое исследование по использованию ржаной муки при производстве бисквитного полуфабриката (статья)	Печ	Общественное питание: Современные традиции – 2008, №4 (6). – С.10-14	0,3/ 0,15	Е.Н. Артемо
26	Куратор академической группы в современном ВУЗе (статья)	Печ.	Актуальные проблемы воспитания молодежи. Сборник статей научно-практической конференции – Орел, ОрелГТУ, 2009. – С. 234-236	0,1	-
27	Разработка технологии масляного бисквита с гречневой мукой (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: 04.2009. Материалы международной интернет-конференции – Орел, ОрелГТУ. – С. 618-623	0,2	-
28	Заварные полуфабрикаты с использованием ржаной муки (тезисы)	Печ.	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: 04.2009. Материалы международной интернет-конференции – Орел, ОрелГТУ. – С. 673-675	0,2/ 0,1	Н.В. Кня

1	2	3	4	5	6
29	Использование гречневой муки при производстве бисквитного полуфабриката (тезисы)	Печ.	Пищевые технологии и биотехнологии: 12-19.05. 2009. Материалы X Международной конференции молодых ученых – Казань, КГТУ - С. 134-138	0,2	-
30	Использование круп и бобовых при производстве мучных кондитерских изделий (тезисы)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг. Матер. междунар. науч.-практ. конф., г. Орел.– Орел: ОрелГТУ, 2009 г.– С.80-82	0,2/ 0,1	Е.С. Морозова, Я.И. Поздняков, Л.П. Назарова
31	Разработка мучных кондитерских изделий с ржаной мукой (тезисы)	Печ	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг. Матер. междунар. науч.-практ. конф., г. Орел.– Орел: ОрелГТУ, 2009 г.– С.247	0,06/ 0,03	А.В. Шваякова
32	Исследование эмульгирующих свойств ржаной муки (тезисы)	Печ	Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности. Матер. 3 Всерос. Научно-практ. конф., г. Бийск. – Бийск., Изд-во АГТУ, 2010 г. – С. 129-132	0,13/ 0,04	А.В. Шваякова М.Ю. Верижникова
33	Нетрадиционное применение зерна овса и продуктов его переработки (тезисы)	Печ	Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности. Матер. 3 Всерос. Научно-практ. конф., г. Бийск. – Бийск., АГТУ, 2010 г.–С.169-171	0,2/0,1	Н.Н. Ширшов
34	Нетрадиционное применение продуктов переработки ржи (тезисы)	Печ	Новейшие направления развития аграрной науки в работах молодых ученых. Матер. IV междунар. конф. г. Новосибирск. – Новосибирск., СО РАН, 2010 г.– С.513-516	0,18/ 0,09	А.В. Шваяков
35	Возможность использования продуктов переработки круп и бобовых при производстве мучных изделий (тезисы)	Печ	Современное хлебопекарное производство: перспективы развития. Сборник науч. трудов 11 межрегион. научно-практ. конф., г. Екатеринбург – Екатеринбург.: Изд-во УГЭУ, 2010 г. – С. 140-144	0,26/ 0,13	Н.Н. Ширшов
36	Обеспечение продовольственной безопасности Орловской области путем разработки инновационных продуктов питания с использованием местного сырья (монография)	Печ	Орел: ОрелГТУ, 2010	16,2/ 0,4	коллектив авторов

1	2	3	4	5	6
37	Расширения спектра использования зерна ячменя (тезисы)	Печ	Инновационное развитие и востребованность науки в современном Казахстане: Сборник статей 4 межд. науч. конфер., Казахстан, г. Алматы – Алматы: Фонд первого президиет РК - С. 187-188	0,2	-
38	Изучение ряда технологических свойств продуктов переработки зерна ржи (тезисы)	печ	Прогрессивные технологии и перспективы развития: материалы II-ой международной научно-практической конференции, г. Тамбов – Изд-во ООО «ТР-принт», 2010 - С. 152-153	0,15	-
39	Исследование влияния технологических способов обработки на эмульгирующие свойства муки из целого зерна ячменя (статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2011-№1 – С.17-24	0,3/ 0,15	Е.Н. Артемова
40	Влияние термической обработки на эмульгирующую способность ржаной муки (тезисы)	Печ	Экология и безопасность в техносфере: Материалы Всеросс. интернет-конференции, г. Орел, декабрь 2010. – Орел.:ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011 – С.142-143	0,14/ 0,07	М.Ю. Верижникова
41	Теоретическое обоснование использования ржаной муки в технологии соусов (тезисы)	Печ	Экология и безопасность в техносфере: Материалы Всерос. интернет-конференции, г. Орел, декабрь 2010. – Орел.: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011 – С.143-145	0,2/ 0,1	А.В. Шваякова
42	Обоснование расширения спектра технологического использования зерна ячменя (тезисы)	Печ	Экология и безопасность в техносфере: Материалы Всеросс. интернет-конференции, г. Орел, декабрь 2010. – Орел.: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011 – С.145-146	0,16	-
43	Теоретическое обоснование использования гречневой муки при приготовлении песочного полуфабриката (тезисы)	Печ	Экология и безопасность в техносфере: Материалы Всерос. интернет-конференции, г. Орел, декабрь 2010. – Орел.:ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011 – С.146-147	0,12/ 0,06	Я.И. Позднякова
44	Некоторые особенности технологии производства соусов (статья)	Печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2011-№2 (7)– С.70-74	0,32/ 0,16	А.В. Шваякова

1	2	3	4	5	6
45	Бисквитные полуфабрикаты с ржаной мукой (статья)	Печ	Курортные ведомости – 2011 – №4(67) – С.50-51	0,3/0,15	Е.Н. Артемова
46	Актуальные вопросы использования биологически активных добавок в питании спортсменов (статья)	Печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2011-№4 – С.46-53	0,32/0,16	А.А. Немытов, В.И. Часовских
47	Использование продуктов переработки гречневой крупы в технологии мучных изделий (тезисы)	Печ	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: 04.2011. Материалы международной интернет-конференции – Орел, Госуниверситет-УНПК, 2011. - С. 593-594	0,2	-
48	Гречневая мука – новое сырье для производства кексов	печ	Отраслевые аспекты технических наук – 2012 - №3 - С.27-29	0,35	-
49	Применение гречневой муки в производстве песочного полуфабриката		Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности: материалы 5-ой всероссийской научно-практической конференции молодых ученых – Бийск: Изд-во АГТУ, 2012 – С. 132-135	0,2/0,1	Позднякова Я.И.
50	Влияние массовой доли ржаной муки и воды на показатели качества заварного полуфабриката		Материалы II Международной конф. «Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях» 21-22 мая 2012 г, ОрелГИЭТ, Орел – с. 228-230	0,2	-
51	Исследование влияния кислоты на показатели качества песочных полуфабрикатов с гречневой мукой		Материалы II Международной конф. «Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях» 21-22 мая 2012 г, ОрелГИЭТ, Орел – с.237-239	0,2/0,1	Позднякова Я.И.
52	Теоретическое обоснование использования ячменной муки в технологии бисквитного полуфабриката		Материалы II Международной конф. «Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях» 21-22 мая 2012 г, ОрелГИЭТ, Орел – с.230-233	0,2/0,1	Шаухина Н.Н
53	Новое применение зерна овса и продуктов его переработки	Печ	Качество продукции, технологий и образования: материалы VII всерос. научно-практ конф. с междун. участ. – Магнитогорск: МиниТип, 2012 – С.363-366	0,2	-

## Продолжение таблицы

1	2	3	4	5	6
54	Гречневая мука - новое сырье для производства песочного полуфабриката	Печ	Качество продукции, технологий и образования: материалы VII всерос. научно-практ конф. с междун. участ. – Магнитогорск: МиниТип, 2012 – С.358-363	0,3/0,15	Поздняков Я.И
55	Влияние способов обработки муки на показатели качества заварного полуфабриката	Печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012- №5 – С. 34-38	0,4	-
56	Исследование потребительского рынка песочных полуфабрикатов с растительными добавками	Печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов – 2012- №3 – С. 90-96	0,4/0,2	Поздняков Я.И
57	Гречневая мука как перспективное сырье для мучных кондитерских изделий	Печ	Курортные ведомости - №2-2012 – С. 52-54	0,4/0,2	Артемова Е.Н.
58	Исследование влияния технологических факторов на показатели качества заварного полуфабриката с ржаной мукой	Печ	Использование электрофизических методов исследования для производства и оценки качества пищевых продуктов: Сб. науч. тр. / ФГБОУ ВПО «СПбГГЭУ» – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2012. – С. 188-190	0,2	-
59	Оценка пищевой и энергетической ценности заварного полуфабриката с ржаной мукой	Печ	Материалы международной молодежной конференции «Биокаталитические технологии и технологии возобновляемых ресурсов в интересах рационального природопользования» 10 – 12 сентября 2012 г – ФГБОУ ВПО «КемТИПП». Кемерово, 2012 - С. 203-207	0,2	-
<b>Патенты</b>					
60	Способ производства бисквитного полуфабриката (патент)	Печ.	Пат. РФ № 2256329, МПК <sup>7</sup> А 21 D 13/08. № 2004103239/13 ; заявл. 04.02.2004 ; опубл. 20.07.2005, Бюл. № 20	0,21/ 0,105	Е.Н. Артемова
61	Способ производства кекса (патент)	Печ.	Пат. РФ №2402218 МПК <sup>7</sup> А 21 D 13/08 заявк. №2009114178/13, заявл. 14.04.2009; опубл. 27.10.2010, бюл. № 30	0,21/ 0,105	Е.Н. Артемова
62	Способ производства заварного полуфабриката (патент)	Печ	Пат. РФ № 2431405 МПК <sup>7</sup> А 21 D 13/08 заявк. № 2009144336/13, заявл. 30.11.2009, опубл. 20.10.2011	0,21/ 0,105	Е.Н. Артемова

1	2	3	4	5	6
<b>Учебно-методические работы</b>					
63	Оборудование гостиниц и предприятий общественного питания. Методические указания по выполнению лабораторной работы «Весовое оборудование»	Печ.	Орел: ОрелГТУ, 2005	0,8/ 0,4	Е.Н. Артемова
64	Барное дело (Учебное пособие)	Печ	Орел: ОрелГТУ, 2007	8,3/ 4,15	Е.Н. Артемова
65	Оборудование гостиниц и предприятий общественного питания (Учебное пособие)	Печ	Орел: ОрелГТУ, 2009	10,1/ 5,05	Е.Н. Артемова
66	Оборудование предприятий общественного питания (Учебно-методическое пособие)	Печ	Орел: ОрелГТУ, 2009	7,4/ 3,7	Е.Н. Артемова
67	Организация, нормирование и оплата труда на предприятии гостиничного хозяйства и туризма (Методические указания)	Печ	Орел: ОрелГТУ, 2010	0,7	-

Соискатель

*Уова*

Е.А. Новицкая

Список верен:

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

Е.Н. Артемова

Ученый секретарь ученого совета

К.В. Подмастерьев

