

СПИСОК

научных и учебно-методических работ
Серединой Наталии Владимировны

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем, в п. л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
1	Товарные и технологические свойства порошков из вторичных продуктов переработки ячменя (статья)	Печ.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2012. - №1(12). – С. 77-81.	0,31/0,16	Еремина О.Ю., Иванова Т.Н.
2	Разработка и оценка потребительских свойств новых видов бутербродных хлебцев (тезисы)	Печ.	Материалы IV Международной научно-практической конференции «Управление торговлей: теория, практика, инновации», 10 ноября. – Москва, 2011 – С. 227-230	0,25/0,13	Еремина О.Ю.
3	Разработка и экспертиза качества новых видов хлебцев (тезисы)	Печ.	2-я Международная конференция в области товароведения и экспертизы товаров «Проблемы идентификации качества и конкурентоспособности потребительских товаров», 23 ноября. – Курск, 2011. – С. 205-208	0,25/0,13	Еремина О.Ю.

1	2	3	4	5	6
4	Показатели безопасности порошков из солодовых ростков и полировочных отходов, используемых в качестве обогатителей пищевых продуктов (тезисы)	Печ.	Материалы VI Международной научно-практической интернет-конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров» 14-15 декабря. – Орел: ФГБОУ ВПО «Государственный университет – УНПК», 2011. – С. 107-109	0,19	-
5	Определение экономической эффективности реализации новых видов хлебцев (тезисы)	Печ.	Россия и мир: проблемы и перспективы инновационного развития. Материалы международной научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава 21 мая 2012г. – Коломна. – С.326-328.	0,19/0,09	Еремина О.Ю.
6	Показатели безопасности вторичных продуктов переработки ячменя (тезисы)	Печ.	Актуальные вопросы товароведения и безопасности товаров: материалы международной научно-практической конференции 23 марта 2012г. – Коломна. – С. 87-88.	0,13/0,06	Еремина О.Ю.

1	2	3	4	5	6
7	Пищевая ценность хлебцев с добавлением вторичных продуктов переработки ячменя (тезисы)	Печ.	Качество продукции, технологий и образования: материалы VII Всероссийской научно-практической конференции 25 апр. 2012г. – Магнитогорск. – С. 341-344.	0,25	-
8	Технология получения порошков из вторичных продуктов переработки ячменя (тезисы)	Печ.	Сборник материалов 2-ой Международной научно-практической конференции «Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях» 21-22 мая 2012г. – Орел – С. 25-28.	0,25/0,13	Еремина О.Ю.
9	Анализ ассортимента хлебцев, реализуемых в торговой сети города Орла (статья)	Печ.	Товаровед продовольственных товаров. – 2012. - №8. – С. 54-61.	0,5/0,25	Еремина О.Ю.
10	Использование вторичных ресурсов солодового производства в пищевой промышленности (тезисы)	Печ	Международные тенденции развития товароведения и подготовки бакалавров: материалы Международной научно-практической конференции 1 ноября 2012г. – М.: ФГБОУ ВПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», 2012. – С.80-81.	0,12/0,06	Еремина О.Ю.

11	Разработка рецептур новых видов хлебцев с добавлением вторичного сырья (статья)	Печ.	Хлебопродукты. – 2013. - №2. – С. 32-36.	0,3/0,15	Еремина О.Ю.
12	Использование вторичных ресурсов солодового производства в пищевой промышленности (статья)	Печ.	Техника и технология пищевых производств. – 2013. - №4.- С. 48-53.	0,4/0,2	Еремина О.Ю.
13	Разработка рецептуры и оценка качества мюсли с добавлением порошков из солодовых ростков и полировочных отходов (тезисы)	Печ.	Сборник материалов III Международной научно-практической конференции «Проблемы и приоритетные направления развития технологии, организации и гигиены питания» 25 апреля 2013г. – Орел. – С. 53-56.	0,25/0,13	Еремина О.Ю.
14	Разработка и оценка качества напитков с использованием вторичных продуктов переработки ячменя (тезисы)	Печ.	Перспективные технологии производства продукции из сырья животного и растительного происхождения: материалы Международной интернет-конференции 20 мая 2013г. – Краснодар. – С. 196-199.	0,25/0,13	Еремина О.Ю.

1	2	3	4	5	6
15	Использование вторичных сырьевых ресурсов в пищевой промышленности (тезисы)	Печ.	Потребительский рынок: качество и безопасность продовольственных товаров: материалы VII международной научно-практической интернет-конференции, 16-17 декабря 2013 г. - Орёл. – С. 164-167.	0,2	-
16	Разработка и оценка качества печенья с добавлением вторичных продуктов переработки ячменя (статья)	В печати	Хлебопродукты. – 2013. - №4.	0,3/0,15	Еремина О.Ю.

Соискатель



Н.В. Серегина

Зав. кафедрой ТиТПи



О.В. Евдокимова

Ученый секретарь Ученого совета



К.В. Подмастерьев

01.04.2014г