

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
**Царевой Натальи Ивановны**

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>Научные работы</b>					
1	Бобовые в производстве творожных десертов (тезисы) <i>ИП в шифр</i>	Печатная	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч.-практич. конф. – Орел: ОрелГТУ, 2001.- С. 19-20	0,1/ 0,05	Артемова Е.Н.
2	Разработка низкокалорийного коровьего масла (тезисы) <i>ЗЗи ИП в рч</i>	Печатная	Неделя науки – 2001: материалы 63-й студенческой научно-технической конференции. – Орёл: ОрелГТУ, 2001.- С. 302-304	0,1/ 0,05	Жукова Л.П.
3	Творожные десерты с крупами (тезисы) <i>ИП в шифр</i>	Печатная	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч.-практич. конф. –Орел: ОрелГТУ, 2001.- С. 20	0,1	-
4	Мороженое с пастой из сахарной свёклы (тезисы) <i>ИП в Ф</i>	Печатная	Наука – сервису: «Химия природных соединений»: тез. докл. междунар. научно-технич. конф.- М: МГУ-сервиса, 2002. – С. 120-121	0,1/ 0,05	Артемова Е.Н., Глебова Н.В.
5	Крупы и бобовые в технологии творожных десертов (тезисы) <i>ИП в Ф</i>	Печатная	Наука – сервису: «Химия природных соединений»: тез. докл. междунар. научно-технич. конф.- М: МГУсервиса, 2002. – С. 121-123	0,1/ 0,05	Артемова Е.Н.
6	Анализ потребительского спроса на творожные десерты (тезисы) <i>ИП в Ф</i>	Печатная	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч.-практич. конф. – Орел: ОрелГТУ, 2002.- С. 60-61	0,1/ 0,05	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
6	Использование бобовых культур в качестве пенообразователей и эмульгаторов в производстве творожных десертов (тезисы)	Печатная	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч.-практич. конф. – Орел: ОрелГТУ, 2002. - С. 75-76; <i>нет в Ф</i>	0,11/ 0,05	Артемова Е.Н.
7	Исследование потребительского спроса на творожные десерты (тезисы) <i>нет в Ф</i>	Печатная	Современные проблемы торговли, расширения ассортимента и контроля качества потребительских товаров и продуктов общ. пит.: тез. докл. междунар. науч.-практич. конф. – С-Пб: Санкт-Петербургский торгово-экономический институт, 2002. - С. 23-25	0,2/ 0,07	Артемова Е.Н., Глебова Н.В.
8	Технология замороженных десертов с крупяными добавками (тезисы) <i>нет в Ф</i>	Печатная	Современные проблемы торговли, расширения ассортимента и контроля качества потребительских товаров и продуктов общественного питания: тез. докл. междунар. науч.-практич. конф. – С-Пб: Санкт-Петербургский торгово-экономический институт, 2002.- С. 88-89	0,12/ 0,04	Артемова Е.Н., Глебова Н.В.
9	Сахарная свёкла в технологии мороженого (тезисы) <i>нет в Ф</i>	Печатная	Научные основы и практическая реализация технологий получения и применения натуральных структурообразователей: тез. докл. междунар. науч.-практич. конф. – Краснодар: КубГТУ, 2002.- С. 184-186	0,1/ 0,05	Артемова Е.Н.
10	Творожные десерты с натуральными пенообразователями и стабилизаторами (статья)	Печатная	Известия ОрёлГТУ. Серия «Лёгкая и пищевая промышленность», 2003.- № 3-4. С. 45-48. <i>нет в Ф</i>	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
11	Исследование потребительского спроса на творожные десерты (тезисы) <i>нет в Ф</i>	Печатная	Стратегия индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. конф. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2005. – С. 236-238	0,2/0,1	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
12	Бобовые в производстве десертов (тезисы) <i>ИТ В Ф</i>	Печатная	Проблемы питания: гигиена, безопасность, регионально ориентированный подход: матер. регион. науч.-практ. конф.- Киров, 2006. – С. 183-186	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
13	Исследование пенообразующих свойств бобовых (статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхоз сырья, 2007, №9 С. 35-39 <i>ИТ В ИФ</i>	0,4/0,2	Артемова Е.Н.
14	Исследование полипептидного состава суммарных запасных белков бобовых новых сортов (тезисы) <i>ИТ В Ф</i>	Печатная	Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания: матер. всероссийской науч.-практ. конф. - Челябинск, ОУрГУ, 2007, С.159-161	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
15	Исследование химического состава гороха и фасоли новых сортов (тезисы) <i>ИТ В Ф</i>	Печатная	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч.-практ. конф., Орел: ОрелГТУ, 2007.- С. 90-91	0,1	-
16	Определение сапонинов в новых сортах бобовых (тезисы) <i>ИТ В Ф</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. конф. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2007. – С. 167-168	0,1	-
17	Использование пенообразующих свойств бобовых в технологии взбивных творожных десертов (тезисы) <i>ИТ В Ф</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. конф. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2007. – С. 169-170	0,1	-
18	Определение сапонинов в муке новых сортов гороха и фасоли; их влияние на пенообразующие свойства бобовых (статья)	Печатная	Вопросы питания, 2008, №1, С. 57-61. <i>ИТ В ИФ</i>	0,6/0,3	Артемова Е.Н., Сычев С.Н.

1	2	3	4	5	6
19	Взаимосвязь пенообразующих и эмульгирующих свойств бобовых и семечек тыквы различных сортов с содержанием в них белков и сапонинов (статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхозсырья, 2008, №7, С. 43-46 <i>ср в шбср</i>	0,4/0,1	Артемова Е.Н., Сычев С.Н., Дайченко-ва К.В.
20	Изучение потребительского спроса на взбивные творожно-бобовые десерты (тезисы)	Печатная	Экология и безопасность в техносфере: матер. Всероссийской научно-техн. интернет-конф. - Орел, 2008, С. 215-216 <i>кет в р</i>	0,1	-
21	Влияние времени варки и замачивания на пенообразующие свойства муки бобовых (статья)	Печатная	Общественное питание: Современные традиции, 2008, №4 (6). - С. 14-20 <i>кет в р</i>	0,6/0,3	Артемова Е.Н.
22	О пенообразующих свойствах бобовых в технологии творожных десертов (статья)	Печатная	Переработка молока, 2009. - №1. - С. 38-40 <i>кет в р</i>	0,3	-
23	Роль белков в пенообразовании новых сортов бобовых (статья)	Печатная	Хранение и переработка сельхоз сырья, 2009, №6. - С. 29-31 <i>ср в шбср</i>	0,4/0,2	Артемова Е.Н.
24	Применение бобовых в технологии питания (тезисы) <i>кет в р</i>	Печатная	Экономика: теория, методология, практика: матер. междунар. науч. конф. - Балашов, Саратовский государственный университет. 2009 - С. 234-236	0,1	-
25	Влияние белков на пенообразующие свойства гороха и фасоли (тезисы) <i>кет в р</i>	Печатная	Инновационные направления в пищевых технологиях: матер. междунар. научно-практич. конф. - Пятигорск: ПГТУ, 2009. - С. 216-220	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
26	Экономия в путешествиях (тезисы) <i>ср в шбср</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. научной интернет-конф. - Орёл: ОрёлГТУ, 2009. - С. 106-108	0,2/0,1	Лоншакова А.А.

1	2	3	4	5	6
27	Общественное питание в условиях мирового финансового кризиса (тезисы) <i>ИП в мбФ</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. научной интернет-конф. – Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – С. 121-127	0,6/0,3	Мухина Н.В., Мицай А.А.
28	Обзор интересных событий в туристической индустрии (тезисы) <i>ИП в мбФ</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. научной интернет-конф. – Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – С. 213-215	0,1/0,05	Шеломова Ю.С.
29	Анализ пенообразующих свойств бобовых различных сортов (тезисы) <i>ИП в мбФ</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. научной интернет-конф. – Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – С. 666-668	0,1	-
30	Элементы ландшафтного дизайна в современном гостиничном хозяйстве (тезисы) <i>ИП в мбФ</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. научной интернет-конф. – Орёл: ОрёлГТУ, 2009. – С. 203-206	0,2	-
31	Влияние гидромодуля, температуры и продолжительности взбивания на пенообразующие свойства муки бобовых (тезисы)	Печатная	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч.-практ. конф. – Орел: ОрелГТУ, декабрь, 2009. – С. 75-77 <i>ИСТ в Р</i>	0,1	-
32	Взаимосвязь состава запасных белков гороха и фасоли новых сортов с их пенообразующими свойствами (тезисы)	Печатная	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч.-практ. конф.- Орел: ОрелГТУ, 2009. – С. 71-73 <i>ИСТ в Р</i>	0,1	-
33	Использование метода SDS-ПААГ электрофореза в определении состава запасных белков гороха и фасоли новых сортов (тезисы)	Печатная	Инструментальные методы для исследования живых систем в пищевых производствах: матер. всероссийск. конф. с элементами научной школы. – Кемерово: КемГИПП. – С. 170-174 <i>ИСТ в Р</i>	0,2	-

1	2	3	4	5	6
34	Взаимосвязь пенообразующих свойств новых сортов бобовых с их химическим составом (статья)	Печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - Орел, ОрелГТУ, 2010, № 2, С. 24-27 <i>И.В. Шибер</i>	0,4/0,2	Артемова Е.Н.
35	Взаимосвязь пенообразующих и эмульгирующих свойств бобовых и семечек тыквы различных сортов с содержанием в них белков и сапонинов (раздел монографии) <i>И.В. Шибер</i>	Печатная	Обеспечение продовольственной безопасности путем разработки инновационных продуктов питания с использованием местного сырья/ под общей редакцией д.т.н., профессора Ивановой, к.э.н., доцента Зомитевой Г.М., ОрелГТУ, 2010, 246 с.	0,3	-
36	Применение бобовых в технологии продуктов питания (тезисы) <i>И.В. Шибер</i>	Печатная	Инновационные направления в пищевых технологиях: матер. междунар. науч.-практич. конф. – Пятигорск: ПГТУ, 2010. - С. 216-220	0,2	-
37	Разработка технологии творожных продуктов с использованием пенообразующих свойств бобовых (раздел монографии) <i>С.В. Пизин</i>	Печатная	Продовольственный рынок: проблемы регулирования и влияние на качество жизни населения: монография / под общей редакцией к.э.н., доцента Зомитевой Г.М. – Орел.: Госуниверситет-УНПК, 2011. – 220 с.	0,4	-
38	Правильное питание как перспективное направление ресторанного бизнеса (тезисы) <i>И.В. Шибер</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. интернет-конф. – Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2011. - С. 198-202	0,2/0,1	Е.О. Овсянникова
39	Современные тенденции в ресторанном бизнесе (тезисы) <i>И.В. Шибер</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. интернет-конф. – Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2011. - С. 202-205	0,2/0,1	-
40	Организация отдыха – современный способ мотивации и повышения корпоративной культуры персонала (тезисы) <i>И.В. Шибер</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. интернет-конф. – Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2011. - С. 205-208	0,2/0,1	А.В. Корягина

1	2	3	4	5	6
41	Тенденции развития ресторанов национальных кухонь в Орловской области (тезисы) <i>нет в сборе</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. интернет-конф. – Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2011. - С. 430-433	0,2/0,1	К.В. Свешникова
42	Гостиничный бизнес для животных в России: анализ и перспективы развития (тезисы) <i>нет в сборе</i>	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч. интернет-конф. – Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2011. - С. 703-707	0,3/0,15	Е.Ю. Семина
43	Бобовые культуры как натуральные и безопасные пенообразователи в производстве творожных десертов и закусок (статья)	Печатная	Курортные ведомости. – 2011, № 6(69), С. 60-61 <i>нет в Р</i>	0,4/0,2	Е.Н. Артемова
44	Разработка технологии мясного суфле с гороховой мукой (статья) <i>нет в Р</i>	Печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - Орел, Госуниверситет-УНПК, 2012, № 1(12), С. 22-26	0,4/0,2	Т.С. Паршина
45	Использование стабилизирующих свойств гороха в технологии мясного суфле (тезисы) <i>нет в Р</i>	Печатная	Технология и продукты здорового питания: матер. междунар. научно- практ. конф. – Саратов: ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ», 2011, С. 168-170	0,3/0,15	Т.С. Паршина
46	Использование пенообразующих свойств гороха в технологии творожной запеканки (тезисы) <i>нет в Р</i>	Печатная	Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях: матер. междунар. научно- практ. конф. – Орел: ФГБОУ ВПО «ОГИЭИТ», 21-22.05.2012, С. 248-250	0,3/0,15	Л.И. Беликова
47	Разработка технологии мясного суфле с гороховой мукой (тезисы) <i>нет в Р</i>	Печатная	Направления развития технологии, организации и гигиены питания в современных условиях: матер. междунар. научно- практ. конф. – Орел: ФГБОУ ВПО «ОГИЭИТ», 21-22.05.2012, С. 246-248	0,3/0,15	А.А. Андикаева

1	2	3	4	5	6
<b>Патенты</b>					
48	Творожный десерт	Печатная	Пат. РФ № 2228055, МПК <sup>7</sup> А23 С23/00. №2002114398/13; заявл. 31.05.2002; опубл. 10.05.2004, Бюл. № 13. – 6 с.	0,2/0,1	Артёмова Е.Н.
49	Способ производства десерта	Печатная	Пат. РФ № 2313948, МПК <sup>7</sup> А23 С23/00. № 2006113294; заявл. 19.04.2006; опубл. 27.01.2008, Бюл. № 3. – 6 с.	0,2/0,1	Артемова Е. Н.
<b>Учебно-методические работы</b>					
50	Документирование управленческой деятельности: методические указания по выполнению контрольных работ (Методические указания)	Печатная	Орел: ОрелГТУ, 2004 <i>лет 6Р</i>	1/0,5	Артемова Е. Н.
51	Документирование управленческой деятельности: учебное пособие (Учебное пособие)	Печатная	Орел: ОрелГТУ, 2007 <i>60 А86</i> <i>изд. 1/4</i>	6,5/3,2 5	Артёмова Е.Н.
52	Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов (Учебное пособие)	Печатная	Орел: ОрелГТУ, 2009 <i>64</i> <i>А86</i>	9,1/4,5 5	Артёмова Е.Н.
53	Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов (Учебное пособие)	Печатная	Орел: ОрелГТУ, 2009 <i>64</i> <i>А86</i>	12,8/6, 4	Артёмова Е.Н.
54	Экономика и организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов (Учебное пособие)	Печатная	Орел.- ОрелГТУ, 2010 <i>64</i> <i>А86</i>	11,8/5, 9	Артемова Е. Н.



1	2	3	4	5	6
55	Организация питания и обслуживания в туристских и гостиничных комплексах: учебное пособие для вузов (Учебное пособие)	Печатная	Орел: ОрелГТУ, 2010 64 А86	8,6/2,9	Артемова Е. Н., Власова К.В.
56	Делопроизводство в туризме: методические указания по проведению практических занятий (Методические указания)	Печатная	Орел: Госуниверситет-УНПК, 2011 2149 У18	4,5	-
57	Основы строительства и инженерное оборудование предприятий общественного питания (Методические указания)	Печатная	Орел: Госуниверситет-УНПК, 2012 мет в р	3,2	Н.В. Глебова

Соискатель



Н.И. Царева

Список верен:

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



Е.Н. Артемова

Ученый секретарь ученого совета



К.В. Подмастерьев

27.11.2012