

СПИСОК

научных и учебно-методических работ

Ушаковой Светланы Геннадьевны

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
а) научные работы					
1	Исследование пенообразующих свойств кукурузной крупы (статья)	Печатная	Материалы международной научно-практической конференции "Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг", 7-8 декабря 2004 г., Орел, 2004. – С. 185-186	0,14/ 0,07	Артёмова Е.Н.
2	Изучение пенообразующей способности кукурузной крупы (статья)	Печатная	Материалы международной научной конференции "Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма", 1-2 декабря 2005 г., Орел, 2005. – С. 282-283	0,14/ 0,07	Артёмова Е.Н.
3	Менеджмент персонала в организации улучшения качества услуги на примере кафе «Офсайд» (статья)	Печатная	Материалы международной научной конференции "Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма", 1-2 декабря 2005 г., Орел, 2005. – С. 182-183	0,14/ 0,07	Артёмова Е.Н.
4	Сахарозаменители и их значение для рационального питания (тезисы)	Печатная	«Неделя науки – 2005», материалы 38-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ г. Орёл, 2005.- С.38-39	0,1/ 0,07	Пузырев С.Г.

5	Пищевые эмульсии (тезисы)	Печатная	«Неделя науки – 2006», материалы 39-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ г. Орёл, 2006. – С.34-35	0,1/ 0,07	Борзыкина Л.А.
6	Использование кукурузной муки при производстве заварного полуфабриката (статья)	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма: матер. междунар. науч.-практ. конф. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2007. – С. 164-165.	0,14/ 0,14	-
7	Влияние кукурузной муки при производстве заварного полуфабриката на его качество (статья)	Печатная	Сборник материалов всероссийской научно-практической конференции «Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания». - г. Челябинск, 2007.- С. 13-14	0,14/ 0,07	Артёмова Е.Н.
8	Оценка пищевой и энергетической ценности заварного полуфабриката с кукурузной мукой (тезисы)	Печатная	Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг: матер. междунар. науч.-практ. конф., Орел: ОрелГТУ, 2007.- с. 411-412	0,14/ 0,14	-
9	Разработка заварного полуфабриката с использованием кукурузной муки (тезисы)	Печатная	Неделя науки – 2007: матер. 40-й студенческой науч.-техн. конф., Орел: ОрелГТУ, 2007.- С.33-34	0,1/ 0,07	Борзыкина Л.А.

10	Обоснование использования кукурузной и ржаной муки в технологии заварных полуфабрикатов (тезисы)	Печатная	Неделя науки – 2008: матер. 41-й студенческой науч.-техн. конф., Орел: ОрелГТУ, 2008. – С. 41-42	0,1/ 0,05	Макарина Н.В, Максименко Ю.В.
11	Нетрадиционное использование растительного сырья в технологии мучных кондитерских изделий (тезисы)	Печатная	Неделя науки – 2008: матер. 41-й студенческой науч.-техн. конф., Орел: ОрелГТУ, 2008. – С. 44-45	0,1/ 0,05	Заморина О.А, Маркелова А.Б.
12	Использование кукурузной муки в технологии заварного полуфабриката (статья)	Печатная	Общественное питание: Современные традиции - 2008, №4 (6). – С. 7-9	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
13	Качество заварного полуфабриката с кукурузной мукой (статья)	Компьют.	Всероссийская научно-техническая интернет-конференция «Экология и безопасность в техносфере» – Орел, декабрь 2008 С.199-200.- [Электронный ресурс]// Режим доступа: www.ecology.ostu.ru	0,1/ 0,05	Артемова Е.Н.

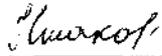
14	Показатели качества заварного полуфабриката с кукурузной мукой (статья)	Печатная	Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]. – Материалы третьей международной Интернет-конференции 23 января - 23 апреля 2009 г. – С. 662-665	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
15	Влияние продолжительности заваривания и количества воды на качество заварного полуфабриката с кукурузной мукой (тезисы)	Печатная	Неделя науки – 2009: матер. 42-й студенческой науч.-техн. конф., Орел: ОрелГТУ, 2009 С. 305-307 [Электронный ресурс] // Режим доступа: www.gu-unpk.ru/science/nirs/week	0,1/ 0,07	Максименко Ю. В.
16	Физико-химические показатели качества заварного полуфабриката с кукурузной мукой (тезисы)	Печатная	V междунар. научно-практич. конфер. «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», Орел: ОрелГТУ, декабрь, 2009. – с. 127-130	0,2/ 0,2	-
17	Использование кукурузной муки в технологии мучных кондитерских изделий (тезисы)	Компьют.	Неделя науки-2010: матер. 43-й науч.-технич. студенческой конф. – Орел, 2010. С.328-331 [Электронный ресурс]// Режим доступа: www.gu-unpk.ru/science/nirs/week	0,1/ 0,07	Савина Д.В.

18	Сравнительный анализ пшеничного и кукурузного крахмалов (тезисы)	Компьют.	Неделя науки-2010: матер. 43-й науч.-технич. студенческой конф. – Орел, 2010. С.307-309 [Электронный ресурс]// Режим доступа: www.gu-unpk.ru/science/nirs/week	0,1/ 0,07	Голышева А.В.
19	Обоснование возможности использования кукурузной муки в технологии заварного полуфабриката (статья)	Печатная	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - Орел, ОрелГТУ, 2010, № 1.- с.9-12	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
20	Оценка качества заварного полуфабриката с кукурузной мукой (статья)	Печатная	Монография «Обеспечение продовольственной безопасности путем разработки инновационных продуктов питания с использованием местного сырья», ОрелГТУ, 2010, С. 205-212.	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
21	Кукурузная мука в технологии заварного полуфабриката (статья)	Печатная	Хлебопечение России. - №4. – 2010. – С. 10-12.	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.

22	Кукурузная мука – перспективный источник обогащения заварного полуфабриката витаминами и минеральными веществами (статья)	Печатная	Матер. междунар. науч. интернет-конф.: Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. – Орёл: Изд-во ОрёлГТУ, 2011. - С. 628-632	0,3/ 0,3	-
23	Кукурузная мука в технологии заварного полуфабриката как способ повышения его пищевой ценности (статья)	Печатная	Международная научно-практическая конференция «Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов».- Сборник трудов. – Кутаиси, 2011. – С. 90-92	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
24	Кукурузная мука как источник витаминов и минеральных веществ в технологии заварного полуфабриката (статья)	Печатная	Курортные ведомости. -№1.- 2012. –С.60-61	0,3/ 0,15	Артемова Е.Н.
25	Изменение показателей качества заварного полуфабриката с кукурузной мукой (тезисы)	Компьют.	VII междунар. научно-практич. интернет-конфер. «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг», Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», декабрь, 2013. – с. 11-12 [Электронный ресурс]// Режим доступа: www.gu-unpk.ru/chair/titpp/news	0,14/ 0,07	Артемова Е.Н.

б) авторские свидетельства, патенты					
26	Способ производства заварного полуфабриката		Патент на изобретение №2438332 МПК А21 D13/08. Опубл. 10.01.2012	0,2/ 0,1	Артёмова Е.Н.
в) учебно-методические работы					
27	Технология продуктов общественного питания: методические указания по выполнению лабораторных работ (методические указания)	Печатная	Орел: ОрёлГТУ, 2006. - 47с.	3/ 1,5	Артемова Е.Н.
28	Санитария и гигиена питания: учебное пособие для вузов (учебное пособие)	Печатная	Орёл: ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК», 2014. – 216 с.	15/ 5	Артемова Е.Н., Власова К.В.

Соискатель

 С.Г. Ушакова

Список верен:

Заведующий кафедрой

«Технология и организация питания,
гостиничного хозяйства и туризма»

ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК»

д.т.н., профессор



Е.Н. Артёмова

Учёный секретарь Учёного совета

ФГБОУ ВПО «Госунiversитет-УНПК»

д.т.н., профессор



К.В. Подмастерьев

18.04.2014