

Сведения
о научно-исследовательской, учебно-методической деятельности и публикационной активности
по направлению 38.04.01 Экономика, магистерская программа «Биоэкономика и продовольственная безопасность»
(академическая магистратура)

№ п/п	Ф.И.О. преподавателя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Ученая степень, ученое звание	Монографии и пр. научные разработки, соответствующие научному направлению кафедры и профилю реализуемых программ	Публикации в ведущих отечественных рецензируемых научных журналах и иных изданиях	Публикации в зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях	Учебно-методические издания (в том числе электронные)
1	Текутьева Людмила Александровна	Штатный	Канд. техн. наук, доцент	<p>1. Современные аспекты технологии и безопасности мясных продуктов: монография / Под общ. ред. Л.А. Текутьевой. - М.: Перо, 2016. - 160 с. (Глава 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8)</p> <p>2. Рекомбинантная плазмидная ДНК pSAT1-AhA1, кодирующая запасный белок A1 семян <i>Amaranthus hypochondriacus</i>, и рекомбинантный штамм <i>Myceliophthora thermophila</i> pSAT1-AhA1 - продуцент запасного белка A1 [Текст]: Патент</p>	<p>1. Балабанова Л.А., Пивкин М.В., Худякова Ю.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А., Киричук Н.Н. Скрининг мицелиальных грибов как потенциальных продуцентов кормового белка // Современные проблемы науки и образования. – 2017. – № 6.</p> <p>2. Тарашкевич, Е.Ю. Исследование потребительских предпочтений соевых соусов на рынке Владивостока / Е.Ю. Тарашкевич, М.В. Палагина, Е.И. Черевач, Л.А. Текутьева // Технология и</p>	<p>1. Balabanova, L., Podvolotskaya, A., Son, O., Tekutyeva, L., Rasskazov, V. Nucleolytic enzymes from the marine bacterium <i>Cobetia amphilecti</i> KMM 296 with antibiofilm activity and biopreservative effect on meat products // Food Control. 2017. 78, с. 270-278</p> <p>2. Rozanov A.S., Shipova A.A., Bryanskaya A.V., Peltek S.E., Tekutieva L.A., Son O.M. Draft genome</p>	<p>1. Павлова Ж.П., Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И., Сон О.М. и др. Современные аспекты товароведения и экспертизы товаров: учеб. пособие. - М.: Перо, 2016. - 177 с.</p> <p>2. Текутьева Л.А., Фищенко Е.С., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И. Безопасность в производстве</p>

			<p>2679390 РФ: МПК C12N 1/20 C12N 9/14 C12N 15/66 / Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А.; заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2017136594; заявл. 18.10.2017; опубл. 07.02.2019, Бюл. № 4</p> <p>3. Рекомбинантная плазмидная ДНК pSAT1-ZmZeinB1, кодирующая кормовой белок альфа-зеин В1 кукурузы вида <i>Zea mays</i>, и рекомбинантный штамм <i>Muceliophthora thermophila</i>/pSAT1-ZmZeinB1 - продуцент кормового белка альфа-зеин В1 / Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Марченко М.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А. /</p>	<p>товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. - № 4 (45). – С. 107-113.</p> <p>3. 4. Палагина М.В., Фищенко Е.С., Козырева Е.С., Текутьева Л.А., Понамарев В.В. Использование дальневосточных шиповников в технологии питьевых йогуртов // Пищевая промышленность. 2018. № 6. С. 50-52.</p> <p>4. Фищенко Е.С., Палагина М.В., Батурина А.А., Текутьева Л.А., Золотова В.И. Разработка рецептуры алкогольных ликёров с использованием экстрактов из растительного сырья Дальневосточного региона // Пиво и напитки. 2018. № 3. С. 68-71.</p> <p>5. Текутьева Л.А., Сон О.М., Белкин В.Г., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И., Скуртол И.А., Рочин Е.О. Высокотехнологичные производства – ресурс экономического роста отрасли // Известия Дальневосточного</p>	<p>sequence of <i>Bacillus altitudinis</i> strain KL4, isolated from bottom sediments in Lake Krotovaya Lyaga (Novosibirsk Region, Russia) // Genome Announcements. 2018. V.6. Is.6. Ne01494-17.</p> <p>3. Balabanova L., Slepchenko L., Son O., Tekutyeva L. Biotechnology potential of marine fungi degrading plant and algae polymeric substrates // <i>Frontiers in Microbiology</i>. 2018. V.9. Is. JUL. N1527.</p> <p>4. Bakunina I., Slepchenko L., Anastyuk S., Isakov V., Likhatskaya G., Kim N., Tekutyeva L., Son O., Balabanova L. Characterization of properties and transglycosylation abilities of recombinant α-</p>	<p>ферментированных продуктов: методические указания к практическим занятиям. - М.: Перо, 2016. - 48 с.</p> <p>3. Фищенко Е.С., Бобченко В.И., Палагина М.В., Текутьева Л.А., Сон О.М. Органические пищевые системы и концепции: методические указания к практическим занятиям. - М.: Перо, 2016. - 48 с.</p> <p>4. Проектирование и производство потребительских товаров: учебно-методическое пособие / В.И. Бобченко, О.М. Сон, Л.А. Текутьева – М.: Издательство Перо, 2016. – 76 с.</p>
--	--	--	--	---	--	---

			<p>Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017136593/10(063816), Дата подачи заявки 18.10.2017</p> <p>4. Средство антимикробной защиты мясной продукции / Костенко Ю.Г., Лисицын А.Б., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А. / Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017111668/10(020584), Дата подачи заявки 06.04.2017</p>	<p>федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 4(88).</p> <p>6. Солобаева Н.Ю., Черевач Е.И., Ряснова В.Н., Текутьева Л.А. Особенности формирования ассортимента и изучение потребительских предпочтений в отношении сладких десертов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2018. № 4 (51). С. 108-113.</p> <p>7. Khudyakova Y.V., Kirichuk N.N., Pivkin M.V., Sobolevskaya M.P., Yurchenko E.A., Chaikina E.L., Son O.V., Tekutyeva L.A., Balabanova L.A. Effect of Marine Fungal Secondary Metabolites on Plant Root Growth // Евразийский союз ученых. 2018. № 6 (51), Ч. 1. С. 5-8.</p> <p>8. Текутьева Л.А., Сон О.М., Подволоцкая А.Б., Скуртол И.А. Технологический комплекс производства кормовых белковых концентратов //</p>	<p>galactosidase from cold-adapted marine bacterium pseudoalteromonas KMM 701 and its C494N and D451A mutants // Marine Drugs. 2018. V.16. Is.10. N349.</p> <p>5. Rozanov A.S., Shipova A.A., Bryanskaya A.V., Peltek S.E., Tekutieva L.A., Son O.M. Draft genome sequence of Bacillus altitudinis strain KL4, isolated from bottom sediments in Lake Krotovaya Lyaga (Novosibirsk Region, Russia) // Genome Announcements. 2018. V.6. Is.6. Ne01494-17.</p> <p>6. Balabanova LA, Shkryl YN, Slepchenko LV, Yugay YA, Gorpenchenko TY, Kirichuk NN, Khudyakova YV, Bakunina IY,</p>	
--	--	--	---	--	---	--

				<p>Вестник науки и образования. 2018. № 12 (48). С. 67-74.</p>	<p>Podvolotskaya AB, Bulgakov VP, Seitkalieva AV, Son OM, Tekutyeva LA. Development of host strains and vector system for an efficient genetic transformation of filamentous fungi// Plasmid 2019;101:1-9</p> <p>10. Bakunina I, Likhatskaya G, Slepchenko L, Balabanova L, Tekutyeva L, Son O, Shubina L, Makarieva T. Effect of pentacyclic guanidine alkaloids from the sponge monanchora pulchra on activity of α-glycosidases from marine bacteria // Marine Drugs 2019;17(1).</p> <p>11. A.B. Podvolotskaya Solid-State Fermentation of Soybean and Rice Processing</p>	
--	--	--	--	--	---	--

						Coproducts with Thermothelomyces Thermophilla for Protein Enrichment / A.B. Podvolotskaya, E.O . Rochin, L.A. Tekuteva, O.M. Son // World Journal of Agricultural Sciences 14 (6): 180-183, 2018	
2	Черевач Елена Игоревна	Штатный	Д-р техн. наук, доцент	Композиция ингредиентов для ликера: Патент 2623166 РФ: МПК C12G 3/06 (2006.01) / Палагина М.В., Батурина А.А., Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Черевач Е.И. / заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2016147410; заявл. 05.12.2016; опубл. 22.06.2017, Бюл. № 18	1. Тарашкевич, Е.Ю. Исследование потребительских предпочтений соевых соусов на рынке Владивостока / Е.Ю. Тарашкевич, М.В. Палагина, Е.И. Черевач, Л.А. Текутьева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. - № 4 (45). – С. 107-113. 2. Щекалёва Р.К., Черевач Е.И. Изучение структуры ассортимента и потребительских предпочтений в отношении безалкогольных эмульсионных напитков // Технология и		1. Палагина М.В., Черевач Е.И., Фищенко Е.С. Дальневосточные пищевые растительные ресурсы: химический состав, свойства и роль в производстве функциональных продуктов питания. - М.: Перо, 2016. - 148 с.

				<p>товароведение инновационных пищевых продуктов. 2018. № 1 (48). С. 105-108.</p> <p>3. Палагина М.В., Богрянцева И.Э., Олейник Е.Б., Черевач Е.И. Разработка технологии и товароведная характеристика йогуртов, обогащенных Дальневосточными дикорастущими растениями наземного и водного генеза // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 4(88).</p> <p>4. Солобаева Н.Ю., Черевач Е.И., Ряснова В.Н., Текутьева Л.А. Особенности формирования ассортимента и изучение потребительских предпочтений в отношении сладких десертов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2018. № 4 (51). С. 108-113.</p> <p>5. Использование в</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>технологии сладких десертов нетрадиционных пенообразователей, полученных из биоресурсов растительного и животного происхождения / Гармаш Н.Ю., Зубова В.В., Черевач Е.И. //</p> <p>В сборнике: Новая экономика, бизнес и общество Сборник материалов апрельской научно-практической конференции молодых учёных ШЭМ, научное электронное издание. ответственный редактор А.Б. Косолапов. 2017. С. 878-883.</p> <p>б. Использование поверхностно-активных свойств сапонинов растений, культивируемых в условиях приморского края, в производстве инновационных напитков с эмульсионной структурой / Щекалева Р.К., Черевач Е.И. //</p> <p>В сборнике: трансграничные рынки товаров и услуг: проблемы исследования Сборник материалов (Электронный</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>ресурс). 2017. С. 474-478.</p> <p>7. Рациональное использование вторичных биоресурсов, полученных при переработке гидробионтов, в технологии сладких блюд/ Гармаш Н.Ю., Черевач Е.И.// В сборнике: трансграничные рынки товаров и услуг: проблемы исследования Сборник материалов (Электронный ресурс). 2017. С. 414-418.</p> <p>8. Оптимизация рецептурного состава поликомпонентных безалкогольных напитков эмульсионного типа/ Щекалёва Р.К., Черевач Е.И.// В сборнике: Дни науки Сборник материалов научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых учёных. В 3-х частях. 2018. С. 584-591.</p> <p>9. Анализ структуры и особенности ассортимента регионального рынка бисквитных изделий/</p>		
--	--	--	--	---	--	--

					<p>Степанова Р.Г., Черевач Е.И., Пермякова О.В.// Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2017. № 1 (42). С. 107-111.</p> <p>10. Анализ ассортимента соусов майонезных, представленных на рынке владивостока/ Милосердова Е.А., Черевач Е.И.// Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. 2017. № 2-3 (356-357). С. 109-112.</p>	
3	Палагина Марина Всеволодовн а	Штатный	д-р биол. наук, профес сор	<p>1. Дальневосточные растительные ресурсы в технологиях функциональных пищевых продуктов натурального брожения: монография / Под общ. ред. М.В. Палагиной, Е.С. Фищенко. - М.: Перо, 2016. - 107 с.</p> <p>2. Композиция ингредиентов для ликера: Патент 2623166 РФ: МПК С12G 3/06 (2006.01) / Палагина М.В., Батурина А.А..</p>	<p>1. Богрянцева И.Э., Палагина М.В. Разработка технологии обогащенных йогуртов с использованием порошка из ламинарии японской // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. 2017. № 3 (44). С. 56-60</p> <p>2. Тарашкевич, Е.Ю. Исследование потребительских предпочтений соевых соусов на рынке Владивостока / Е.Ю. Тарашкевич, М.В.</p>	<p>Палагина М.В., Черевач Е.И., Фищенко Е.С. Дальневосточные пищевые растительные ресурсы: химический состав, свойства и роль в производстве функциональных продуктов питания. - М.: Перо, 2016. - 148 с. 2. Фищенко Е.С.,</p>

			<p>Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Черевач Е.И. / заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2016147410; заявл. 05.12.2016; опубл. 22.06.2017, Бюл. № 18</p>	<p>Палагина, Е.И. Черевач, Л.А. Текутьева // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2017. - № 4 (45). – С. 107-113. 3. Палагина М.В., Фищенко Е.С., Козырева Е.С., Текутьева Л.А., Понамарев В.В. Использование дальневосточных шиповников в технологии питьевых йогуртов // Пищевая промышленность. 2018. № 6. С. 50-52. 4. Фищенко Е.С., Палагина М.В., Батурина А.А., Текутьева Л.А., Золотова В.И. Разработка рецептуры алкогольных ликёров с использованием экстрактов из растительного сырья Дальневосточного региона // Пиво и напитки. 2018. № 3. С. 68-71. 5. Усова М.В., Палагина М.В. Перспективы использования элементов инновационного маркетинга при продвижении пищевых продуктов функционального</p>		<p>Бобченко В.И., Палагина М.В., Текутьева Л.А., Сон О.М. Органические пищевые системы и концепции: методические указания к практическим занятиям. - М.: Перо, 2016. - 48 с.</p>
--	--	--	--	---	--	--

				<p>назначения на потребительский рынок // Товаровед продовольственных товаров. 2018. № 6. С. 55-57.</p> <p>6. Палагина М.В., Фищенко Е.С., Белкин В.Г., Золотова В.И., Понамарев В.В., Козырева Е.С. Перспективы использования Дальневосточных дикорастущих растений в технологии кисломолочных напитков - йогуртов // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 3 (87). С. 141-148.</p> <p>7. Палагина М.В., Богрянцева И.Э., Олейник Е.Б., Черевач Е.И. Разработка технологии и товароведная характеристика йогуртов, обогащенных Дальневосточными дикорастущими растениями наземного и водного генеза // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>управление. 2018. № 4(88). 8. Использование дальневосточных дикорастущих растений в технологии обогащенных йогуртов/ Козырева Е.С., Понамарев В.В., Палагина М.В.// В сборнике: ТРАНСГРАНИЧНЫЕ РЫНКИ ТОВАРОВ И УСЛУГ: ПРОБЛЕМЫ ИССЛЕДОВАНИЯ Сборник материалов (Электронный ресурс). 2017. С. 418-422.</p> <p>9. Растительные полуфабрикаты для производства обогащенных йогуртов/ Богрянцева И.Э., Палагина М.В., Понамарев В.В.// В сборнике: Кооперация и предпринимательство: состояние, проблемы и перспективы Сборник научных трудов Международной конференции молодых ученых, аспирантов, студентов и учащихся. 2017. С. 325-327.</p> <p>10. Перспективы использования элементов</p>		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>инновационного маркетинга при продвижении пищевых продуктов функционального назначения на потребительский рынок/ Усова М.В., Палагина М.В.//</p> <p>В сборнике: ЦЕРЕВИТИНОВСКИЕ ЧТЕНИЯ - 2017 Материалы IV конференции молодых ученых, аспирантов и студентов. РЭУ им. Г.В. Плеханова. 2017. С. 180-181.</p> <p>11. Возможные подходы к разработке стратегии продвижения продовольственных товаров российского производства на рынок Китая/ Усова М.В., Палагина М.В.//</p> <p>В сборнике: Россия и Китай: вектор развития материалы международной научно-практической конференции. 2017. С. 178-180.</p> <p>12. Растительный полуфабрикат для обогащения йогуртов минеральными веществами/</p>		
--	--	--	--	--	--	--

					Богрянцева И.Э., Палагина М.В.// В сборнике: Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России Материалы V международной научно-практической интернет-конференции. 2017. С. 150-155.		
4	Коршенко Людмила Олеговна	Штатный	канд. техн. наук, доцент	1. Полуфабрикат мясорастительный [Текст]: патент 2641529 РФ: А23L 13/60 / Чижикова О.Г., Коршенко Л.О., Нижельская К.В.; заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2017134949; заявл. 05.10.2017; опубл. 18.01.2018, Бюл. № 2 3. Состав для производства хлебобулочных изделий [Текст]: патент 2649020 РФ: А21D 2/36 А21D 13/064 / Павлова М.А., Коршенко Л.О.,	1. Суховарова М.А., Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Перспективы использования семян маша в хлебопечении // Дальневосточный аграрный вестник. 2017. № 1 (41). С. 61-66 2. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О., Павлова М.А. Разработка композитных мучных смесей с использованием измельченных семян чечевицы // Техника и технология пищевых производств. – 2017. – Т. 46, № 3. – С. 89-95. 3. Чижикова О.Г., Нижельская К.В., Коршенко Л.О. Использование продуктов		

			<p>Чижикова О.Г.; заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2017120049; заявл. 08.06.2017; опубл. 29.03.2018, Бюл. № 10 3. Состав для производства овсяного печенья [Текст]: патент 2679840 РФ: A21D 13/80 / Павлова М.А., Коршенко Л.О., Чижикова О.Г.; заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2018112175; заявл. 05.04.2018; опубл. 13.02.2019, Бюл. № 5 4. Состав для приготовления хлебобулочных изделий [Текст]: патент 2655946 РФ: A21D 2/36 / Павлова М.А., Коршенко Л.О., Чижикова О.Г., Павлова М.А.; заявитель и патентообладатель дальневосточный</p>	<p>переработки зерна пшеницы для мясных рубленых полуфабрикатов геродиетического назначения // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. – 2017. – № 4 (84). 4. Чижикова О.Г., Павлова М.А., Коршенко Л.О. Разработка оптимальных режимов получения паст на основе семян чечевицы // Дальневосточный аграрный вестник. – 2017. – № 3 (43). – С. 177-182. 5. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О., Павлова М.А. Разработка ассортимента композитной муки с повышенной биологической ценностью для мучных изделий // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 3 (87). С. 131-140. 6. Нижельская К.В., Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Пищевая ценность и использование</p>	
--	--	--	---	---	--

			<p>федеральный университет. - № 2017134957; заявл. 05.10.2017; опубл. 30.05.2018, Бюл. № 16</p>	<p>пророщенного зерна полбы // Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета им П.А. Костычева. 2018. № 3 (39). С. 151-155.</p> <p>7. Влияние комплексной добавки на основе тыквенной муки на потребительские свойства хлеба в процессе его хранения Коршенко Л.О. В сборнике: Церевитиновские чтения - 2018 Материалы V Международной конференции. 2018. С. 34-37.</p> <p>8. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Чижикова О., Коршенко Л. учебник для СПО / Москва, 2017. (2-е издание)</p> <p>9. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Учебник / Москва, 2017. Сер. 60 Бакалавр. Прикладной курс (2-е изд.,</p>		
--	--	--	---	--	--	--

					испр. и доп)		
5	Балабанова Лариса Анатольевна	Внешний совместитель	канд. биол. наук	<p>1. Современные аспекты технологии и безопасности мясных продуктов: монография / Под общ. ред. Л.А. Текутьевой. - М.: Перо, 2016. - 160 с. (Глава 4)</p> <p>2. Рекомбинантная плазмидная ДНК рSAT1-AhA1, кодирующая запасный белок A1 семян <i>Amaranthus hypochondriacus</i>, и рекомбинантный штамм <i>Myceliophthora thermophila</i> рSAT1-AhA1 - продуцент запасного белка A1 [Текст]: Патент 2679390 РФ: МПК C12N 1/20 C12N 9/14 C12N 15/66 / Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А.; заявитель и патентообладатель дальневосточный</p>	<p>1. Балабанова Л.А., Пивкин М.В., Худякова Ю.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А., Киричук Н.Н. Скрининг мицелиальных грибов как потенциальных продуцентов кормового белка // Современные проблемы науки и образования. – 2017. – № 6.;</p> <p>2. Буйновская Н.С., Балабанова Л.А., Портнягина О.Ю., Новикова О.Д., Рассказов В.А. Гибридный бифункциональный белок на основе порина OMPF и высокоактивной щелочной фосфатазы // Биоорганическая химия. 2018. Т. 44. № 4. С. 417-424.</p> <p>3. Балабанова Л.А., Бакунина И.Ю., Слепченко Л.В., Киричук Н.Н., Худякова Ю.В., Сон О.М., Пивкин М.В., Рассказов В.А. Полисахарид-деградирующая активность морских и наземных штаммов мицелиальных грибов // Биоорганическая</p>	<p>1. Balabanova, L., Podvolotskaya, A., Son, O., Tekutyeva, L., Rasskazov, V. Nucleolytic enzymes from the marine bacterium <i>Cobetia amphilecti</i> KMM 296 with antibiofilm activity and biopreservative effect on meat products // Food Control. 2017. 78, с. 270-278</p> <p>2. Nedashkovskaya O.I., Kim S.G., Balabanova L.A., Zhukova N.V., Bakunina I.Y., Mikhailov V.V. <i>Polaribacter staleyii</i> sp. nov., a polysaccharide-degrading marine bacterium isolated from the red alga <i>Ahnfeltia tobuchiensis</i> // International Journal of Systematic and Evolutionary</p>	

			<p>федеральный университет. - № 2017136594; заявл. 18.10.2017; опубл. 07.02.2019, Бюл. № 4</p> <p>3. Рекомбинантная плазмидная ДНК pSAT1-ZmZeinB1, кодирующая кормовой белок альфа-зеин В1 кукурузы вида <i>Zea mays</i>, и рекомбинантный штамм <i>Myceliophthora thermophila</i>/pSAT1-ZmZeinB1 - продуцент кормового белка альфа-зеин В1 / Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Марченко М.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А. / Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017136593/10(063816), Дата подачи заявки 18.10.2017</p>	<p>химия. 2018. Т. 44. № 4. С. 425-432.</p> <p>4. ГМО и ГММ. Мировые, современные тенденции использования генов инженерии в пищевой и кормовой отрасли. Биологические и экономические риски/ Балабанова Л.А., Марченко М.В.// В сборнике: ТРАНСГРАНИЧНЫЕ РЫНКИ ТОВАРОВ И УСЛУГ: ПРОБЛЕМЫ ИССЛЕДОВАНИЯ Сборник материалов (Электронный ресурс). 2017. С. 410-413.</p> <p>5. O-glycoside hydrolases of psychrotolerant bacteria from microbial community of the pacific red alga <i>ahnfeltia tobuchiensis</i>/ Bakunina I., Nedashkovskaya O., Balabanova L., Kuhlevsky A., Mikhailov V.// В книге: Marine Enzymes and Polysaccharides abstract book and scientific. program. 2017. С. 38.</p> <p>6. Dephosphorylation of lipopolysaccharides by alkaline phosphatase from marine bacterium/ Buinovskaya N.S., Bakholdina S.I., Balabanova L.A.//</p>	<p>Microbiology. 2018.V.68. Is.2. P.623-629.</p> <p>3. Balabanova L., Slepchenko L., Son O., Tekutyeva L. Biotechnology potential of marine fungi degrading plant and algae polymeric substrates // Frontiers in Microbiology. 2018. V.9. Is. JUL. N1527.</p> <p>4. Balabanova L.A., Bakunina I.Y., Slepchenko L.V., Kirichuk N.N., Khudyakova Y.V., Son O.M., Pivkin M.V., Rasskazov V.A. Polysaccharide-Degrading Activity in Marine and Terrestrial Strains of Mycelial Fungi // Russian Journal of Bioorganic Chemistry. 2018. V.44. Is.4. P.431-437.</p> <p>5. Buinovskaya N.S., Balabanova L.A.,</p>	
--	--	--	---	--	--	--

				<p>Вестник Дальневосточного отделения Российской академии наук. 2018. № S6 (202). С. 81-82.</p> <p>7. Marine bacterial enzymes for molecular genetics and structure-function studies/ Balabanova L.A., Slepchenko L.V., Buinovskaya N.S., Likhatskaya G.N., Kuzmich A.S., Portnyagina O.Yu., Novikova O.D., Bakunina I.Yu., Shkryl Yu.N., Kovalchuk S.N.// Вестник Дальневосточного отделения Российской академии наук. 2018. № S6 (202). С. 77-78.</p> <p>8. Structural bioinformatics in the study of cold-active enzymes from marine organisms/ Likhatskaya G.N., Balabanova L.A., Kovalchuk S.N., Bakunina I.Yu., Isaeva M.P., Zvaigintseva T.N., Kusaykin M.I., Golotin V.A., Slepchenko L.V., Belik A.A., Chernysheva N.Yu., Trifonov E.V., Tarasov G.V., Nurminsky E.A., Rasskazov V.A.// Вестник Дальневосточного отделения Российской академии наук. 2018. № S6 (202). С. 50-51.</p> <p>9. Slow-binding irreversible inhibitors of recombinant alpha-galactosidase from marine bacteria pseudoalteromonas sp.</p>	<p>Portnyagina O.Y., Novikova O.D., Rasskazov V.A. Hybrid Bifunctional Protein Based on OmpF Porin and Highly Active Alkaline Phosphatase // Russian Journal of Bioorganic Chemistry. 2018. Vol.44. Is.4. P.424-430.</p> <p>6. Bakunina I., Slepchenko L., Anastyuk S., Isakov V., Likhatskaya G., Kim N., Tekutyeva L., Son O., Balabanova L. Characterization of properties and transglycosylation abilities of recombinant α-galactosidase from cold-adapted marine bacterium pseudoalteromonas KMM 701 and its C494N and D451A mutants // Marine Drugs. 2018. V.16.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					<p>Kmm 701 and its c494n mutant/ Bakunina I.Yu., Likhatskaya G.N., Slepchenko L.V., Balabanova L.A., Shubina L.K., Makareva T.N.// Вестник Дальневосточного отделения Российской академии наук. 2018. № S6 (202). С. 20-21.</p> <p>10. Разработка векторной системы для эффективной генетической трансформации мицелиальных грибов как перспективных продуцентов белков/ Базюх П.К., Ларионова А.А., Слепченко Л.В., Шкрыль Ю.Н., Югай Ю.А., Балабанова Л.А.// В сборнике: Новое в технологии и технике функциональных продуктов питания на основе медико-биологических воззрений Материалы VII Международной научно-технической конференции, посвященной 90-летию со дня рождения заслуженного деятеля науки РФ, профессора Зубченко А. В.. 2018. С. 317-321.</p>	<p>Is.10. N349. 7. Polaribacter staleyi sp. Nov., a polysaccharide-degrading marine bacterium isolated from the red alga ahnfeltia tobuchiensis/ Nedashkovskaya O.I., Balabanova L.A., Bakunina I.Y., Mikhailov V.V., Kim S.-G., Zhukova N.V.// International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology. 2018. T. 68. № 2. С. 623-629.</p>	
6	Ситун Наталья Викторовна	Внешний совместитель	канд. биол. наук	Современные аспекты технологии и безопасности мясных продуктов: монография / Под общ. ред. Л.А.	1. Скрипченко Е.В., Кадникова И.А., Каленик Т.К., Ситун Н.В., Михеева Н.А., Моткина Е.В. Инновационная технология		

				Текутьевой. - М.: Перо, 2016. - 160 с. (Глава 2)	производства вареных колбас на основе мяса говядины, обогащенных природным β-каротином // Дальневосточный аграрный вестник. 2017. № 3 (43). С. 167-177.		
7	Сон Оксана Михайловна	Штатный	канд. техн. наук	<p>1. Современные аспекты технологии и безопасности мясных продуктов: монография / Под общ. ред. Л.А. Текутьевой. - М.: Перо, 2016. - 160 с. (Глава 3, 4, 5, 6)</p> <p>2. Рекомбинантная плазмидная ДНК pSAT1-AhA1, кодирующая запасный белок A1 семян <i>Amaranthus hypochondriacus</i>, и рекомбинантный штамм <i>Myceliophthora thermophila</i> pSAT1-AhA1 - продуцент запасного белка A1 [Текст]: Патент 2679390 РФ: МПК C12N 1/20 C12N 9/14 C12N 15/66 / Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай</p>	<p>1. Балабанова Л.А., Пивкин М.В., Худякова Ю.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А., Киричук Н.Н. Скрининг мицелиальных грибов как продуцентов кормового белка // Современные проблемы науки и образования. – 2017. – № 6.;</p> <p>2. Балабанова Л.А., Бакунина И.Ю., Слепченко Л.В., Киричук Н.Н., Худякова Ю.В., Сон О.М., Пивкин М.В., Рассказов В.А. Полисахарид-деградирующая активность морских и наземных штаммов мицелиальных грибов // Биоорганическая химия. 2018. Т. 44. № 4. С. 425-432.</p> <p>3. Текутьева Л.А., Сон О.М., Белкин В.Г., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И., Скуртол</p>	<p>1. Balabanova, L., Podvolotskaya, A., Son, O., Tekutyeva, L., Rasskazov, V. Nucleolytic enzymes from the marine bacterium <i>Cobetia amphilecti</i> KMM 296 with antibiofilm activity and biopreservative effect on meat products // Food Control. 2017. 78, с. 270-278</p> <p>2. Balabanova L., Slepchenko L., Son O., Tekutyeva L. Biotechnology potential of marine fungi degrading plant and algae polymeric substrates // Frontiers in Microbiology. 2018. V.9. Is. JUL. N1527.</p> <p>3. Balabanova L.A.,</p>	<p>1. Проектирование и производство потребительских товаров: учебно-методическое пособие / В.И. Бобченко, О.М.Сон, Л.А.текутьева – М.: Издательство Перо, 2016. – 76 с.</p> <p>2. Фищенко Е.С., Бобченко В.И., Палагина М.В., Текутьева Л.А., Сон О.М. Органические пищевые системы и концепции: методические указания к практическим занятиям. - М.: Перо, 2016. - 48 с.</p> <p>3.</p>

			<p>Ю.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А.; заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2017136594; заявл. 18.10.2017; опубл. 07.02.2019, Бюл. № 4</p> <p>3. Рекомбинантная плазмидная ДНК pSAT1-ZmZeinB1, кодирующая кормовой белок альфа-зеин В1 кукурузы вида <i>Zea mays</i>, и рекомбинантный штамм <i>Myceliophthora thermophila</i>/pSAT1-ZmZeinB1 - продуцент кормового белка альфа-зеин В1 / Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Марченко М.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А. / Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017136593/10(063816), Дата подачи заявки</p>	<p>И.А., Рочин Е.О. Высокотехнологичные производства – ресурс экономического роста отрасли // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 4(88).</p> <p>4. Современные аспекты биобезопасности товарооборота продуктов питания и сырья животного происхождения Подволоцкая А.Б., Сон О.М.// В сборнике: ТРАНСГРАНИЧНЫЕ РЫНКИ ТОВАРОВ И УСЛУГ: ПРОБЛЕМЫ ИССЛЕДОВАНИЯ Сборник материалов (Электронный ресурс). 2017. С. 442-446.</p> <p>5. Современные способы обеспечения безопасности мясopодукции/ Могильникова Т.А., Сон О.М.// В сборнике: ТРАНСГРАНИЧНЫЕ РЫНКИ ТОВАРОВ И УСЛУГ: ПРОБЛЕМЫ ИССЛЕДОВАНИЯ</p>	<p>Bakunina I.Y., Slepchenko L.V., Kirichuk N.N., Khudyakova Y.V., Son O.M., Pivkin M.V., Rasskazov V.A. Polysaccharide-Degrading Activity in Marine and Terrestrial Strains of Mycelial Fungi // Russian Journal of Bioorganic Chemistry. 2018. V.44. Is.4. P.431-437.</p> <p>4. Bakunina I., Slepchenko L., Anastyuk S., Isakov V., Likhatskaya G., Kim N., Tekutyeva L., Son O., Balabanova L. Characterization of properties and transglycosylation abilities of recombinant α-galactosidase from cold-adapted marine bacterium <i>pseudoalteromonas</i> KMM 701 and its</p>	
--	--	--	--	--	--	--

			<p>18.10.2017 4. Средство антимикробной защиты мясной продукции / Костенко Ю.Г., Лисицын А.Б., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А. / Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017111668/10(020584), Дата подачи заявки 06.04.2017</p>	<p>Сборник материалов (Электронный ресурс). 2017. С. 423-429.</p>	<p>C494N and D451A mutants // Marine Drugs. 2018. V.16. Is.10. N349. 5. Rozanov A.S., Shipova A.A., Bryanskaya A.V., Peltek S.E., Tekutieva L.A., Son O.M. Draft genome sequence of Bacillus altitudinis strain KL4, isolated from bottom sediments in Lake Krotovaya Lyaga (Novosibirsk Region, Russia) // Genome Announcements. 2018. V.6. Is.6. Ne01494-17. 6. Bakunina I, Likhatskaya G, Slepchenko L, Balabanova L, Tekutyeva L, Son O, Shubina L, Makarieva T. Effect of pentacyclic guanidine alkaloids from the sponge monanchora pulchra on activity of α-glycosidases from</p>	
--	--	--	---	---	--	--

						<p>marine bacteria // Marine Drugs 2019;17(1).</p> <p>7. Balabanova LA, Shkryl YN, Slepchenko LV, Yugay YA, Gorpenchenko TY, Kirichuk NN, Khudyakova YV, Bakunina IY, Podvolotskaya AB, Bulgakov VP, Seitkalieva AV, Son OM, Tekutyeva LA. Development of host strains and vector system for an efficient genetic transformation of filamentous fungi// Plasmid 2019;101:1-9</p>	
8	Фищенко Евгения Сергеевна	Штатный	канд. техн. наук, доцент	<p>1. Дальневосточные растительные ресурсы в технологиях функциональных пищевых продуктов натурального брожения: монография / Под общ. ред. М.В. Палагиной, Е.С. Фищенко. - М.: Перо, 2016. - 107 с.</p> <p>2. Композиция ингредиентов для ликера: Патент 2623166</p>	<p>1. Палагина М.В., Фищенко Е.С., Козырева Е.С., Текутьева Л.А., Понамарев В.В. Использование дальневосточных шиповников в технологии питьевых йогуртов // Пищевая промышленность. 2018. № 6. С. 50-52.</p> <p>2. Фищенко Е.С., Палагина М.В., Батурина А.А., Текутьева Л.А., Золотова В.И. Разработка рецептуры алкогольных ликёров с</p>		<p>1. Палагина М.В., Черевач Е.И., Фищенко Е.С. Дальневосточные пищевые растительные ресурсы: химический состав, свойства и роль в производстве функциональных продуктов питания. - М.:</p>

				<p>РФ: МПК С12G 3/06 (2006.01) / Палагина М.В., Батурина А.А., Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Черевач Е.И. / заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2016147410; заявл. 05.12.2016; опубл. 22.06.2017, Бюл. № 18</p>	<p>использованием экстрактов из растительного сырья Дальневосточного региона // Пиво и напитки. 2018. № 3. С. 68-71.</p> <p>3. Палагина М.В., Фищенко Е.С., Белкин В.Г., Золотова В.И., Понамарев В.В., Козырева Е.С. Перспективы использования дикорастущих растений в технологии кисломолочных напитков - йогуртов // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 3 (87). С. 141-148.</p>		<p>Перо, 2016. - 148 с.</p> <p>2. Текутьева Л.А., Фищенко Е.С., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И. Безопасность в производстве ферментированных продуктов: методические указания к практическим занятиям. - М.: Перо, 2016. - 48 с.</p> <p>3. Фищенко Е.С., Бобченко В.И., Палагина М.В., Текутьева Л.А., Сон О.М. Органические пищевые системы и концепции: методические указания к практическим занятиям. - М.: Перо, 2016. - 48 с.</p>
9	Подволоцкая Анна Борисовна	Внутренний совместитель	канд. мед. наук	<p>1. Современные аспекты технологии и безопасности мясных продуктов: монография / Под общ. ред. Л.А.</p>	<p>1. Балабанова Л.А., Пивкин М.В., Худякова Ю.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А., Киричук Н.Н. Скрининг</p>	<p>1. Balabanova, L., Podvolotskaya, A., Son, O., Tekutyeva, L., Rasskazov, V. Nucleolytic enzymes</p>	<p>1. Текутьева Л.А., Фищенко Е.С., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И.</p>

			<p>Текутьевой. - М.: Перо, 2016. - 160 с. (Глава 3,4,5,7,8)</p> <p>Рекомбинантная плазмидная ДНК pSAT1-AhA1, кодирующая запасный белок A1 семян <i>Amaranthus hypochondriacus</i>, и рекомбинантный штамм <i>Myceliophthora thermophila</i> pSAT1-AhA1 - продуцент запасного белка A1 [Текст]: Патент 2679390 РФ: МПК C12N 1/20 C12N 9/14 C12N 15/66 / Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А.; заявитель и патентообладатель дальневосточный федеральный университет. - № 2017136594; заявл. 18.10.2017; опубл. 07.02.2019, Бюл. № 4</p> <p>2. Рекомбинантная</p>	<p>мицелиальных грибов как потенциальных продуцентов кормового белка // Современные проблемы науки и образования. – 2017. – № 6.;</p> <p>2. Текутьева Л.А., Сон О.М., Белкин В.Г., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И., Скуртол И.А., Рочин Е.О. Высокотехнологичные производства – ресурс экономического роста отрасли // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 4(88).</p> <p>3. Пищевые аллергены – особенности законодательства в области маркировки в различных странах. Риски для потребителей, производителей и предпринимателей/ Пен Л.А., Подволоцкая А.Б.// В сборнике: ТРАНСГРАНИЧНЫЕ РЫНКИ ТОВАРОВ И УСЛУГ: ПРОБЛЕМЫ ИССЛЕДОВАНИЯ</p>	<p>from the marine bacterium <i>Cobetia amphilecti</i> KMM 296 with antibiofilm activity and biopreservative effect on meat products // Food Control. 2017. 78, с. 270-278</p> <p>2. Balabanova LA, Shkryl YN, Slepchenko LV, Yugay YA, Gorpenchenko TY, Kirichuk NN, Khudyakova YV, Bakunina IY, Podvolotskaya AB, Bulgakov VP, Seitkhalieva AV, Son OM, Tekutyeva LA. Development of host strains and vector system for an efficient genetic transformation of filamentous fungi// Plasmid 2019;101:1-9</p>	<p>Безопасность в производстве ферментированных продуктов: методические указания к практическим занятиям. - М.: Перо, 2016. - 48 с.</p> <p>2. Павлова Ж.П., Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И., Сон О.М. Современные аспекты товароведения и экспертизы товаров: учеб. пособие. - М.: Перо, 2016. - 177 с.</p>
--	--	--	--	---	---	---

			<p>плазмидная ДНК pSAT1-ZmZeinB1, кодирующая кормовой белок альфа-зеин B1 кукурузы вида Zea mays, и рекомбинантный штамм Myceliophthora thermophila/pSAT1-ZmZeinB1 - продуцент кормового белка альфа-зеин B1 / Балабанова Л.А., Шкрыль Ю.Н., Слепченко Л.В., Югай Ю.А., Марченко М.В., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А. / Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017136593/10(063816), Дата подачи заявки 18.10.2017</p> <p>3. Средство антимикробной защиты мясной продукции / Костенко Ю.Г., Лисицын А.Б., Подволоцкая А.Б., Сон О.М., Текутьева Л.А. / Решение о выдаче патента на изобретение, Заявка № 2017111668/10(020584),</p>	<p>Сборник материалов (Электронный ресурс). 2017. С. 439-442.</p> <p>4. Микотоксины – глобальная проблема безопасности продуктов и кормов. Экономические риски/ Пен Л.А., Подволоцкая А.Б.// В сборнике: ТРАНСГРАНИЧНЫЕ РЫНКИ ТОВАРОВ И УСЛУГ: ПРОБЛЕМЫ ИССЛЕДОВАНИЯ Сборник материалов (Электронный ресурс). 2017. С. 437-439.</p>	
--	--	--	--	---	--

				Дата подачи заявки 06.04.2017			
Павлова Жанна Петровна	Штатный	канд. техн. наук, профессор	1. Современные аспекты технологии и безопасности мясных продуктов: монография / Под общ. ред. Л.А. Текутьевой. - М.: Перо, 2016. - 160 с.	1. Международное сотрудничество в управлении безопасностью пищевых производств/ Павлова Ж.П., Бобченко В.И., Сон О.М., Текутьева Л.А., Глухов О.В.// Пищевая промышленность. 2016. № 12. С. 36-38. 2. Инновационные приемы формирования потребительских свойств мороженого/ Павлова Ж.П., Текутьева Л.А., Бобченко В.И., Пентехина Ю.К.// Пищевая промышленность. 2016. № 5. С. 50-52.		Павлова Ж.П., Фищенко Е.С., Текутьева Л.А., Подволоцкая А.Б., Бобченко В.И., Сон О.М. и др. Современные аспекты товароведения и экспертизы товаров: учеб. пособие. - М.: Перо, 2016. - 177 с.	
Колбина Екатерина Олеговна	Штатный	канд. экон. наук	Колбина Е.О., Найден С.Н. Человеческий капитал и факторы мобильности населения Дальнего Востока: образ будущего // Российский Дальний Восток на пути в будущее: колл.монография / под общ.редакцией Минакир П.А. - Хабаровск.: Изд-во ИЭИ ДВО РАН, 2017. –	1. Иванченко О.Г. Финансирование инвестиционного спроса: ресурсами региональной банковской системы / Иванченко О.Г., Колбина Е.О., Титкова А.Ю. // Власть и управление на Востоке России. 2017. № 3 (80). С. 27-37. 2. Рыжова Н.П., Журавская Т.Н., Колбина Е.О. Дети "нелегальных мигрантов» и закон: дискриминационные			

				С. 141-153	<p>практики. // В сборнике: УЧЕННЫЕ ЗАПИСКИ под ред. д-р экон. наук О.М. Прокапало. Хабаровск, 2017. С. 100-105.</p> <p>3. Рыжова Н.П., Журавская Т.Н., Колбина Е.О. Динамика миграции населения в амурской области в 1995-2015 гг. // Ученые записки. Выпуск 4. Региональные проекции национальных трендов : сб. ст. [Электронный ресурс] / под ред. д-ра экон. наук О.М.Прокапало; Российская академия наук, Дальневосточное отделение, Институт экономических исследований. – Хабаровск: ИЭИ ДВО РАН,2017.–114с</p> <p>4. Рыжова Н.П., Журавская Т.Н., Колбина Е.О. Мотивы международной миграции в регионы сибиря и Дальнего Востока. // В сборнике: УЧЕННЫЕ ЗАПИСКИ под ред. д-р экон. наук О.М. Прокапало. Хабаровск, 2017. С. 106-112.</p>		
	Карелина Алина Анатольевна	Штатный	канд. фил. наук, доцент				

	Бережнова Елена Ивановна	штатный	канд. экон. наук, доцент		<p>1. Шарая О.С., Бережнова Е.И. Основные проблемы современной статистической методологии в сфере информационно-коммуникационных технологий// Современные тенденции, перспективы развития экономики и управления в странах АТР: материалы III евразийская науч. практ. конф. с междунар. участием, г. Владивосток, 17-18 нояб. 2016г. – Владивосток: Приморский филиал РАНХиГС, 2016</p> <p>2. Зиновьева Н.В., Бережнова Е.И. Использование статистических методов в оценке аудиторского риска / «Учетно-аналитические инструменты исследования экономики региона», (2017, Махачкала). Материалы II Международной научнопрактической конференции: / редкол. Гаджиева Н.Г. Махачкала: Изд-во Даг.гос. ун-та, Издательство «Апробация», 2018. С.104-108.</p>	<p>Zhitlukhina O.G., Rakutko S.Y., Berezhnova E.I., Selezneva E.Y., Belik E.V., Shalaeva N.I., Denisevich E.I., Belik N.V., Saenko Z.E., Sultanova A.A. Issues of Falsifying Financial Statements in terms of Economic Security // International Journal of Environmental and Science Education (IJESE). 2016. Vol. 11. Issue 17. pp. 10163-10176.</p> <p>2. Zhitlukhina O.G., Babak L.N., Rakutko S.Y., Selezneva E.Y., Denisevich E.I., Berezhnova E.I., Belik E.V., Kheday E.V., Gubareva O.I., Mikhalyova O.L. Specificity of the relationship between project management and organizational culture // Journal of</p>	<p>Бережнова, Е.И. Статистика [Электронный ресурс]: практикум / Е.И. Бережнова, В.В. Плотников, Е.В. Ломоносова. – Электрон. дан. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2018. – 1 CD-ROM [155 с.]</p>
--	--------------------------------	---------	-----------------------------------	--	--	--	---

				<p>3. Бережнова Е.И., Гришина Н.А. Перспективы применения мсфо для мсп в россии. В сборнике: Современные тенденции, перспективы развития экономики и проблемы управления в странах АТР Материалы IV евразийской научно-практической конференции с международным участием . 2017. С. 220-225.</p> <p>4. Зиновьева Н.В., Бережнова Е.И. Переход российских компаний к международным стандартам финансовой отчетности в современных экономических условиях В сборнике: Россия и Китай: вектор развития материалы международной научно-практической конференции. 2017. С. 173-175</p>	<p>Entrepreneurship Education. 2018. V.21. Is.3. 9p.</p> <p>3. Numerical indicators of absorption spectra in herbal formulation quality assessment Koldaev V., Manyakhin A., Zorikova O., Zorikov P., Belov A. Research Journal of Chemistry and Environment. 2017. T. 21. № 5. С. 35-40.</p>	
	Глотова Елена Александровна	Штатный	канд. полит. наук, доцент	<p>1. Глотова Е.А., Глотова В.В. Стратегическое управление: анализ концепций // Известия Дальневосточного федерального университета. Экономика и управление. 2018. № 4(88).</p> <p>2. Кириенко С.О., Глотова Е.А Трансформационный проект ДВФУ. Дисциплина “Основы менеджмента”:</p>		

					<p>трансформация традиционной системы обучения // Сборник: Новая экономика, бизнес и общество Сборник материалов апрельской научно-практической конференции молодых учёных ШЭМ, научное электронное издание. ответственный редактор А.Б. Косолапов. 2017. С. 409-414.</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

Руководитель ОПОП канд. техн. наук, доцент



Л.А. Текутьева

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора ШЭМ по учебной и воспитательной работе



И.А. Мохирева