

Приложение 10

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
"Дальневосточный федеральный университет"

**Сведения о результатах научной работы руководителя образовательной программы
по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»**

Левочкина Людмила Владимировна, канд. техн. наук, доцент

I. Сведения о печатных изданиях

№ п/п	Название работы, ее вид (монография, учебник, учебное пособие, статья, тезисы докладов, категория ОИС и др.)	Соавторы (Ф.И.О.)	Выходные данные (место издания, издательство, год, тираж, номер авторского свидетельства, номер охранного документа и т. д.)	Объем, пл. или с.	Наличие грифа, рецензирование
1.	Физико-химические основы технологии продукции общественного питания (Учебное пособие)	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А.	Владивосток. Изд-во: ДВФУ, 2014. – 101 с.	101 с.	Гриф ДВ РУМЦ
2.	Проектирование ресторанов, баров, кафе (Учебное пособие)	Божко С.Д., Чернышова А.Н., Ершова Т.А.	Владивосток. Изд-во: ДВФУ, 2015. – 136 с.	136 с.	Гриф ДВ РУМЦ
3.	Физико-химические основы технологии продукции общественного питания (Учебное пособие)	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А.	Владивосток: ООО «Рея», 2015. – 104 с.	104 с.	Гриф ДВ РУМЦ
4.	Дипломное проектирование	Божко С.Д., Чернышова А.Н., Ершова Т.А.	Владивосток. Изд-во: ДВФУ, 2016. – 186 с.	186 с.	Гриф ДВ РУМЦ
5.	Структура и методика выполнения курсового проекта по курсу дисциплины «Технология продукции общественного питания»	Божко С.Д., Кузнецова А.А.	Владивосток. Изд-во: ДВФУ, 2016. – 100 с.	100 с.	Гриф ДВ РУМЦ
6.	Физиологические основы организации рационального питания различных групп населения (Учебное пособие)	Гарцман Т.Ю., Кузнецова А.А., Чеснокова Н.Ю., Левчук Т.В.	Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2016. – 165 с.	165 с.	Гриф ДВ РУМЦ

7.	Технология продукции общественного питания (Учебное пособие)	Кузнецова А.А., Чеснокова Н.Ю., Левчук Т.В.	Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2017. – 163 с.	163 с.	Гриф ДВ РУМЦ
8.	Влияние комбинированного гидролиза на пищевую ценность лузги гречихи и использование её пищевых волокон в производстве мучных кондитерских изделий	Кузнецова А.А., Николаенко О.Ю., Чернышова А.Н., Каравай Л.В.	Научные труды SWorld, – 2012 г. – Т. 12, №3, – С. 12-16	5 с.	РИНЦ
9.	Изучение возможности производства пюре из сортов физалиса, районированных в Приморском крае	Белокриницкая Е.А.	Хранение и переработка сельхозсырья. – 2012 г. – №2 – С. 54 - 57	4 с.	РИНЦ
10.	Изучение использования биомодифицированного корня лопуха в производстве мучных кондитерских изделий	Чеснокова Н.Ю., Масалова Н.В.	Технические науки – от теории к практике, – 2012 г. – №6-2. – С.55-60	6 с.	РИНЦ
11.	Корень лопуха – сырье для десертов функционального питания	Чеснокова Н.Ю., Масалова Н.В.	Пищевая промышленность – 2013 г. – № 5 – С. 74-77	4 с.	РИНЦ
12.	Лузга гречихи в производстве мучных кондитерских изделий	Каравай Л.В., Юферова А.А.	Кондитерское производство, – 2013 г. – №1 – С. 22-13	2 с.	РИНЦ
13.	Использование биомодифицированной соевой окары в технологии пищевой продукции	Кузнецова А.А., Слуцкая Т.Н., Кушнаренко Л.В.	Пищевая промышленность. – 2014 г. – № 2 – С. 24-26	3 с.	РИНЦ
14.	The use of anthocyanin of black currant and polysaccharides in the production of sweet dishes.	Chesnokova N.Y., Kuznetsova A.A., Zakharyan R.A.	Biomedical and Pharmacology Journal. – 2015 - Vol. 8(2). - P. 697-703	7 с.	SCOPUS
15.	Ассортиментный анализ и тенденции развития кисломолочной продукции г. Владивостока	Гуз Е.А.	Академический журнал Западной Сибири, Тюмень. – 2015 – №6 (61), Том 11. – С. 3 - 6	4 с.	РИНЦ
16.	Влияние добавления пюре из корня лопуха большого на показатели качества десертов	Чеснокова Н.Ю., Масалова Н.В.	Пищевая промышленность. – 2015 г. – № 5. – С. 30-33	4 с.	РИНЦ
17.	Влияние пюре из корня лопуха большого на структурно-механические свойства творожных десертов	Масалова Н.В.	Пищевая промышленность, – 2015 г. – № 3	4 с.	РИНЦ

18.	Влияние соевой муки на структурно-механические свойства песочного теста.	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Голубева Ю.И.	Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. – 2015 г. – № 12., Часть 7. – С. 1174-1177	4 с.	SCOPUS
19.	Обоснование пищевого использования околоплодника ореха маньчжурского	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Левчук Т.В., Масалова Н.В.	Пищевая промышленность. – 2015 г. – № 12 – С. 52-54	3 с.	РИНЦ
20.	Разработка функциональных напитков на основе корня лопуха	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Масалова Н.В.	Пищевая промышленность. – 2015 г. – № 11 – С. 44-46	3 с.	РИНЦ
21.	Влияние овощного каротинсодержащего наполнителя на пищевую ценность молочного йогурта	Каленик Т.К., Новицкая Е.Г., Гуз Е.А.	Вестник БГСХ им. В.Р. Филиппова, – 2016. - №3 (44). – С. 125-132	8 с.	РИНЦ
22.	Исследование безопасности и относительной биологической ценности напитков на основе экстракта околоплодника ореха маньчжурского	Чеснокова Н.Ю., Левчук Т.В.	Техника и технология пищевых производств, – 2016, – № 1 (40), – С. 96-100	5 с.	SCOPUS
23.	Использование гречневой шелухи в приготовлении бисквитов	Язев С.Г., Голубева Ю.И.	Пищевая промышленность. – 2016 г. – № 5. – С. 46-50	5 с.	РИНЦ
24.	Моделирование рецептуры и потребительских свойств йогурта	Гуз Е.А.	Новация, – 2016. - №3. ч. 2. – С. 13 - 20	8 с.	РИНЦ
25.	The influence of the puree of vegetables containing carotenoids on the nutrient compositions and structure of milk yogurt	Guz E.A., Novitskaya E.G., Kalenik T.K., Wojciech Piekoszewski	International Journal of Dairy Technology. I found the DOI number for “yogurt” paper 1111/1471-0307.12392		SCOPUS
26.	Комплексное исследование околоплодника ореха маньчжурского	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Левчук Т.В., Полоник А.А.	Вестник Бурятской государственной сельскохозяйственной академии им. В.Р. Филиппова, – 2017 г. – №1 (46), – С. 83-90	8 с.	РИНЦ
27.	Изучение использования биомодифицированного корня лопуха в производстве мучных кондитерских изделий	Масалова Н.В.	Сборник материалов Международной заочной научно-практической конференции «Вопросы науки и техники», Часть II. – 16 января 2012 г.	6 с.	РИНЦ
28.	Перспективы развития предприятий индустрии питания с использованием технологии молекулярной кухни	Николаенко О.Ю., Красковская К.А.	Современные проблемы и перспективы развития туризма, сервиса и сферы услуг. Сборник материалов ежегодной международной научной конференции. Киров, – 2012 г. – С. 61-70	10 с.	РИНЦ

29.	Влияние способов технологической обработки на степень размягчения корня лопуха большого	Масалова Н.В.	Сборник материалов 6-ой Всероссийской научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых с Международным участием «Технологии и оборудование химической, биотехнологической и пищевой промышленности», – 22-24 апреля 2013 г.	4 с.	РИНЦ
30.	Изучение возможности пищевого использования шелухи гречихи	Язев С.Г.	1 Научно-практическая студенческая конференция по итогам научно-исследовательской работы Школы биомедицины ДВФУ за 2012 – 2013 года: сборник материалов. – 2013 г. – С. 164-165	2 с.	
31.	Использование корня лопуха в производстве функциональных напитков	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А.	IV Международная научно-практическая конференция «Современные концепции научных исследований», – 26 - 27 сентября 2014 г. – №6. – С. 29 - 31	3 с.	РИНЦ
32.	Antioxidant activities of Manchurian walnut-pericarp-based extracts	Chesnokova N.Y., Kuznetsova A.A., Levchuk T.V.	Proceedings of the 1st and the 2nd Japanese and Russian international conference on socially significant human diseases: Medical, Environmental, Technical, Problems, and these Solutions, – 2014-2015, – P. 109-111	3 с.	SCOPUS
33.	Development of functional burdock-root-based beverages	Chesnokova N.Y., Kuznetsova A.A., Levchuk T.V.	Proceedings of the 1st and the 2nd Japanese and Russian international conference on socially significant human diseases: Medical, Environmental, Technical, Problems, and these Solutions, – 2014-2015, – P. 104-108	5 с.	SCOPUS
34.	Study of the antioxidant activity of yogurt with added vegetable and fruit puree	Guz E.A.	Proceedings of the 1st and the 2nd Japanese and Russian International Conference on Socially Significant human diseases: Medical, environmental and technical problems and these solutions, – 2014-2015, – P. 120 - 124	5 с.	РИНЦ
35.	Use of buckwheat husks in special purpose foods	Yazev S.G., Golubeva Y.I.	Proceedings of the 1st and the 2nd Japanese and Russian International Conference on	3 с.	РИНЦ

			Socially Significant human diseases: Medical, environmental and technical problems and these solutions, – 2014-2015, – P. 117-119		
36.	Безотходные технологии переработки зернового сырья в производстве продуктов питания	Язев С.Г., Голубева Ю.И.	Научная конференция с представителями сектора исследований и разработок, коммерческого сектора, высшего профессионального образования ДВФО в рамках участия в 2015 г. В реализации федеральных целевых программ и внепрограммных мероприятий, заказчиком которых является Минобрнауки России. – 2015, – С. 40-41	2 с.	РИНЦ
37.	Влияние полимеров на степень выделения антоцианового пигмента жимолости и использование его в производстве десертов	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А.	Научная конференция с представителями сектора исследований и разработок, коммерческого сектора, высшего профессионального образования ДВФО в рамках участия в 2015 г. В реализации федеральных целевых программ и внепрограммных мероприятий, заказчиком которых является Минобрнауки России. – 2015, – С. 30-31	2 с.	РИНЦ
38.	Изучение возможности использования антоцианосодержащего сырья в производстве сладких блюд	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Ульрих М.С.	Фундаментальные и прикладные науки сегодня. Материалы VII международной научно-практической конференции, North Charleston, USA, – 2015, – С. 195-197	3 с.	РИНЦ
39.	Изучение возможности использования околоплодника ореха маньчжурского в качестве натурального красителя в пищевых системах	Чеснокова Н.Ю., Левчук Т.В., Ганзюк М.А.	Фундаментальные и прикладные науки сегодня. Материалы VII международной научно-практической конференции, North Charleston, USA, – 2015, – С. 113-115	3 с.	РИНЦ
40.	Исследование функциональных свойств йогуртов с овощным пюре	Гуз Е.А.	Научная конференция с представителями сектора исследований и разработок, коммерческого сектора, высшего профессионального образования ДВФО в	4 с.	РИНЦ

			рамках участия в 2015 г. В реализации федеральных целевых программ и внепрограммных мероприятий, заказчиком которых является Минобрнауки России. – 2015, – С. 3-6		
41.	Обоснование использования овощных цукатов в качестве наполнителя в молочные йогурты	Гуз Е.А.	Сборник статей по материалам ЛШ международной научно-практической конференции «Технические науки – от теории к практике», – 2015. – №12 (48). – С. 175-182	8 с.	РИНЦ
42.	Перспектива использования околоплодника ореха маньчжурского в производстве плодовоощных паст	Чеснокова Н.Ю., Левчук Т.В., Ермоленко Т.С.	«Актуальные вопросы науки, технологии и производства» XIV Международная научно-практическая конференция, Санкт-Петербург, – 2015, – № 9 (13), – С. 29-31	3 с.	РИНЦ
43.	Разработка новых видов соусов на основе околоплодника ореха маньчжурского	Чеснокова Н.Ю., Левчук Т.В., Колотуша Е.А.	Альманах мировой науки. По материалам международной научно-практической конференции, Часть 1, – 2015, – С. 128-130	3 с.	РИНЦ
44.	Разработка технологии мармелада на основе экстракта околоплодника ореха маньчжурского	Чеснокова Н.Ю., Левчук Т.В., Ганзюк М.А.	«Актуальные вопросы науки, технологии и производства» XIV Международная научно-практическая конференция, Санкт-Петербург, – 2015, – № 9 (13), – С. 27-29	3 с.	РИНЦ
45.	Разработка технологии сдобного теста на основе гидролизата гречишной лузги	Чеснокова Н.Ю., Долматова Д.А., Голубева Ю.И.	Альманах мировой науки. По материалам международной научно-практической конференции, Часть 1, – 2015, – С. 103-105	3 с.	РИНЦ
46.	Влияние желатина на степень выделения антоцианового пигмента из ягодного сырья	Чеснокова Н.Ю., Шевченко Ю.В.	Новая наука от идеи к результату. Международное научное периодическое издание по итогам Международной научно-практической конференции, – 2016, – Часть 3, – С. 172-175	4 с.	РИНЦ
47.	Влияние функциональных групп полисахаридов на степень выделения антоцианового пигмента черной смородины и использование его в	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А.	Инновации в биотехнологии аквакультуры и водных биоресурсов Японского моря. Международная научная конференция. – 2016 г. – С. 189 - 192	4 с.	РИНЦ

	производстве десертов				
48.	Использование пищевых волокон гречневой шелухи в пищевой промышленности	Язев С.Г., Голубева Ю.И.	Инновационные технологии в пищевой промышленности: Сборник статей III Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – 2016 г. – С. 45-46	2 с.	РИНЦ
49.	Разработка поликомпонентных пищевых продуктов на основе экстракта околплодника ореха маньчжурского и агар-агара	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Левчук Т.В.	«Инновации в биотехнологии аквакультуры и водных биоресурсов Японского моря». Международная научная конференция.. – 07 – 12 июня 2016 г. – С. 163 - 165	3 с.	РИНЦ
50.	Разработка технологии комбинированных продуктов из сырья животного происхождения с добавлением соевой окары	Чеснокова Н.Ю., Кузнецова А.А., Левчук Т.В.	«Инновации в биотехнологии аквакультуры и водных биоресурсов Японского моря» Международная научная конференция, Владивосток, – 2016, – С. 154-158	5 с.	РИНЦ
51.	Образовательный стандарт, самостоятельно устанавливаемый ФГАОУ ВПО «ДВФУ» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	Чеснокова Н.Ю.	2015 г.	27 с.	
52.	Образовательный стандарт, самостоятельно устанавливаемый ФГАОУ ВПО «ДВФУ» для реализуемых основных профессиональных образовательных программ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	Чеснокова Н.Ю.	2015 г.	29 с.	
53.	Методические указания и программа производственной практики для студентов направления подготовки	Кузнецова А.А., Чеснокова Н.Ю., Красковская К.А.	Владивосток Изд-во ДВФУ, 2016. – 33 с.	33 с.	ДВ РУМЦ

	19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» (Методические указания)				
54.	Методические указания и программа учебной практики для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания» (Методические указания)	Божко С.Д.	Владивосток Изд-во ДВФУ, 2016. – 34 с.	34 с.	ДВ РУМЦ

Руководитель ОП, кандидат технических наук, доцент

Директор Школы биомедицины

Л.В. Левочкина

Ю.С. Хотимченко