

Результаты научно-исследовательской деятельности

по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»,

профиль «Управление качеством пищевой продукции»

В рамках реализуемой образовательной программы в Чебоксарском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации и работы научного направления «Технические, технологические и экологические аспекты развития общественного питания» (рук. - профессор Димитриев А.Д.) получены следующие результаты научно-исследовательской деятельности:

В 2016 г. профессорско-преподавательским составом кафедры технологии продуктов общественного питания проводились прикладные научные исследования по темам: «Технические, технологические и экологические аспекты развития общественного питания» (собственные средства), «Совершенствование методического обеспечения подготовки (собственные средства).

Преподавателями кафедры технологии продуктов общественного питания выполнены в 2016 г. разработки по темам: «Экономические, правовые, организационно-управленческие аспекты развития трудовых ресурсов в современных условиях глобальных рисков» (внешние средства), «Актуальные проблемы развития общественного питания» (внешние средства).

Научно-исследовательский коллектив кафедры технологии продуктов общественного питания участвовал в научно-практических конференциях, проводимых на базе института, в частности выпущен сборник по материалам Всероссийской заочной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития общественного питания».

Опубликовано по профилю подготовки «Управление качеством пищевой продукции» 29 статей, в том числе:

- рекомендованных ВАК – 5
- индексируемых в РИНЦ – 21
- индексируемых в Scopus – 2
- индексируемых в Web of Science – 1.

**Опубликование научных статей в журналах, соответствующих тематике
направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»,
профилю «Управление качеством пищевой продукции»
(штатных преподавателей отметить знаком *)**

№	Автор (Ф.И.О.)	Название статьи	Название журнала, издательство, год, номер, страницы	Указанный журнал					Объем (п.л.)
				реком ендова н ВАК для публи кации научн ых работ	индексирован в тематических базах данных				
					РИ НЦ	Sc opus	Web of scien ce	Друг их Акад емия Goog le	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Dimitriev D.A. Saperova E.V. Dimitriev A. D. *	State Anxiety and Nonlinear Dynamics of Heart Rate Variability in Students	PLoS ONE. 2016. Тт 11. № 1. С.e0146131.	-	+	+	+	+	5
2.	Димитриев Д.А., Индейкина О.С. Димитриев А.Д.*	Влияние современной звуковой среды на функциональное состояние организма человека	Гигиена и санитария. 2016. Т. 95. № 2. С.150-153	+	+	+	-	+	0,42
3.	Сапиашвили Е.Н. Димитриев А.Д.*	К вопросу о реализации принципов ХАССП в профессиональном образовании	Прикладная психология и педагогика. 2016. Т.1. № 2. С.9	-	+	-	-	+	0,1
4.	Димитриев А.Д.*	Практические аспекты внедрения системы ХАССП и обеспечения безопасности пищевых продуктов для охраны здоровья населения	Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора экономики. 2016. № 2. С.92-97.	+	+	-	-	+	0,7
5.	Димитриев А.Д.* Сапиашвили Е.Н. Белов А.Г.	Концепция рисков и ее значимость для общества и системы общественного	Фундаментальные и прикладные исследования кооперативного сектора	+	+	-	-	+	0,6

	Кириллова А.С.* Трифорова А.Ю.*	питания	экономики. 2016. № 2. С.98-102.						
6.	Димитриев А.Д.* Хураськина Н.В.* Кузнецов С.С.	Международный опыт внедрения принципов ХАССП и его проекция на проблемы управления качеством пищевой продукции в России	Фундаментал ьные и прикладные исследования кооперативно го сектора экономики. 2016. № 4. С.103-106.	+	+	-	-	+	0,4
7.	Ежкова Г.О. Димитриев А.Д.* Тямина М.Ю.	Проблемы системного управления предприятиями общественного питания	Фундаментал ьные и прикладные исследования кооперативно го сектора экономики. 2016. № 4. С.107-111.	+	+	-	-	+	0,6

**Опубликование статей/тезисов в сборниках трудов, материалов конференций,
соответствующих тематике направления подготовки
Технология продукции и организация общественного питания», профилю
«Управление качеством пищевой продукции»**

№	Автор (Ф.И.О.)	Название статьи/тезисов, название сборника, издательство, год, страницы	Организа тор (вуз, НИИ и др.)	Объем (п.л.)	Индексация в РИНЦ
1	2	3	4	5	6
1.	Андреева М.Г.*	Проблемы безопасности кулинарной продукции из замороженного мяса. Экономические, правовые, организационно- управленческие аспекты развития трудовых ресурсов в современных условиях глобального риска. Сборник материалов международной научно-практической конференции (10 февраля 2016). Часть 2. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. –С.7-9.	ЧКИ РУК	0,12	+
2.	Иванов В.Ф.* Сорокина Н.В.	Некоторые вопросы качества кулинарной продукции и здорового питания населения. Экономические, правовые, организационно- управленческие аспекты	ЧКИ РУК	0,25	+

		развития трудовых ресурсов в современных условиях глобального риска. Сборник материалов международной научно-практической конференции (10 февраля 2016). Часть 2. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. –С.120-125.			
3.	Кириллова А.С. *	Проблемы безопасности кондитерских изделий. Экономические, правовые, организационно-управленческие аспекты развития трудовых ресурсов в современных условиях глобального риска. Сборник материалов международной научно-практической конференции (10 февраля 2016). Часть 2. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. –С.130-132.	ЧКИ РУК	0,12	+
4.	Трифонова А.Ю. * Димитриев А.Д. *	Теоретические и практические вопросы разработки современных кулинарных изделий. Экономические, правовые, организационно-управленческие аспекты развития трудовых ресурсов в современных условиях глобального риска. Сборник материалов международной научно-практической конференции (10 февраля 2016). Часть 2. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. –С. 251-255.	ЧКИ РУК	0,2	+
5.	Димитриев А.Д. * Димитриев Д.А. Солдатова Ф.И.	Концептуальные научные и практические подходы к совершенствованию применения системы ХАССП. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.15.	ЧКИ РУК	0,24	+
6.	Димитриев А.Д.* Тямина М.Ю.	Современные проблемы управления предприятиями общественного питания. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. –	ЧКИ РУК	0,35	+

		С.19.			
7.	Димитриев А.Д.* Хураськина Н.В. Ложкова Р.М.*	Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.26.	ЧКИ РУК	0,6	+
8.	Димитриев А.Д.* Наумова Н.Г. Андреева М.Г. *	Методология системного обеспечения безопасности и качества кулинарной продукции. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.67.	ЧКИ РУК	0,3	+
9.	Димитриев А.Д.* Морозова В.В.	Проблемы совершенствования содержания учебных пособий для студентов учреждений среднего специального образования по специальности Технология продукции общественного питания. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.73.	ЧКИ РУК	0,24	+
10.	Зябликова М.Е. Андреева М.Г. *	Разработка технологии функциональной кулинарной продукции из морской капусты. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.80.	ЧКИ РУК	0,25	+
11.	Карпунина И.С. Хураськина Н.В.*	Разработка функционального мясного блюда с использованием дикорастущего сырья для студентов. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-	ЧКИ РУК	0,24	+

		практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.89-93.			
12.	Кириллова А.С. *	Проблема безопасности кондитерских изделий. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.99-101.	ЧКИ РУК	0,12	+
13.	Кириллова А.С. * Власова Т.С.	Разработка ассортимента витаминизированных десертов для кафе. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.101-102.	ЧКИ РУК	0,06	+
14.	Ковалевская В.Н. Кириллова А.С. * Усатова А.В.	Проект общедоступной столовой на 70 мест. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.102-104.	ЧКИ РУК	0,12	+
15.	Малькова О.Г. Кириллова А.С. *	Разработка рецептур и технологии производства овощных блюд для здорового питания. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.118-120.	ЧКИ РУК	0,1	+
16.	Салтыков А.А. Иванов В.Ф. *	Разработка технологии соусов низкой калорийности. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.134-137.	ЧКИ РУК	0,22	+
17.	Сергеева А.А. Иванов В.Ф. *	Исследование влияния пищевых добавок на качество изделий из бисквитного теста.	ЧКИ РУК	0,3	+

		Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.146-151.			
18.	Соболева Е.Н. Трифонова А.Ю.* Осипова О.И.	Разработка технологии и ассортимент десертов на основе тыквенных культур в г. Москве. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.154-157.	ЧКИ РУК	0,2	+
19.	Трифонова А.Ю.* Петрова И.В.	Разработка рецептуры и технологии приготовления мясных блюд для здорового питания. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.175-179.	ЧКИ РУК	0,25	+
20.	Храмова Т.В. Кириллова А.С.*	Разработка технологии и ассортимента кулинарной продукции из десертных овощей. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.192-193.	ЧКИ РУК	0,12	+
21.	Хураськина Н.В.*	Продукты питания как объекты гражданских правоотношений. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2016. – С.194-202.	ЧКИ РУК	0,5	+

Издано 1 учебное пособие: «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Научно-исследовательский коллектив участвовал в научно-практических конференциях, проводимых на базе института, и вне вуза.

Функционировали 2 студенческих научных кружка.

В 2017 г. профессорско-преподавательским составом кафедры технологии продуктов общественного питания проводились фундаментальные научные исследования по теме: «Технические, технологические и экологические аспекты развития общественного питания» (собственные средства).

Преподавателями кафедры технологии продуктов общественного питания выполнены в 2017 г. прикладные научные исследования по темам: «Управление качеством пищевой продукции на основе принципов ХАССП» (внешние средства), «Рациональные технологии мучных кондитерских изделий на основе фруктозы» (внешние средства).

Преподавателями кафедры технологии продуктов общественного питания выполнены в 2017 г. разработки по теме: «Актуальные проблемы развития общественного питания» (внешние средства).

Научно-исследовательский коллектив кафедры технологии продуктов общественного питания участвовал в научно-практических конференциях, проводимых на базе института, в частности выпущен сборник по материалам Всероссийской заочной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития общественного питания».

Опубликовано по профилю подготовки «Управление качеством пищевой продукции» 23 статей, в том числе:

- рекомендованных ВАК – 1
- индексируемых в РИНЦ – 20
- индексируемых в Scopus – 1
- индексируемых в Web of Science – 1.

Опубликование научных статей в журналах, соответствующих тематике направления подготовки Технология продукции и организация общественного питания», профилю «Управление качеством пищевой продукции» (штатных преподавателей отметить знаком *)

№	Автор (Ф.И.О.)	Название статьи	Название журнала, издательство, год, номер, страницы	Указанный журнал					Объем (п.л.)
				рекомендова н ВАК для публи кации научн ых работ	индексирован в тематических базах данных			Друг их Акад емия Goog le	
					РИ НЦ	Sc op us	Web of scien ce		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Димитриев А.Д.*, Трифонова А.Ю.*, Хураськина Н.В.	Менеджмент качества пищевой продукции: введение системы ХАССП	Вестник РУК 2017. №2(28). С.24-29.	+	+				0,6
2.	<i>A.D. Dimitriev, N.V. Khuraskina, A.Yu. Trifonova</i>	Methodological aspects of investigation of various issues of food safety	Journal of International Studies. (The edition materials are posted in Scopus and Web of Science) 2017. №9 (2). V. 48. S. 1200		+	+	+		1,9

Опубликование статей/тезисов в сборниках трудов, материалов конференций, соответствующих тематике направления подготовки Технология продукции и организация общественного питания», профилю «Управление качеством пищевой продукции»

№	Автор (Ф.И.О.)	Название статьи/тезисов, название сборника, издательство, год, страницы	Организатор (вуз, НИИ и др.)	Объем (п.л.)	Индексация в РИНЦ
1	2	3	4	5	6
1.	Андреева М.Г.*	Теоретические аспекты обеспечения качества и безопасности кулинарной продукции предприятиями общественного питания в современных условиях. Актуальные вопросы теории и практики вузовской науки.	ЧКИ РУК	0,12	+

		Сборник материалов международной научно-практической конференции, посвященной 55-летию ЧКИ РУК. (27 января 2017). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.			
2.	Иванов В.Ф.*	Организация эффективной системы контроля пищевого сырья и полуфабрикатов на предприятии общественного питания. Актуальные вопросы теории и практики вузовской науки. Сборник материалов международной научно-практической конференции, посвященной 55-летию ЧКИ РУК. (27 января 2017). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.	ЧКИ РУК	0,5	+
3.	Кириллова А.С.*	Оптимизация технологических процессов производства мучных кондитерских изделий на современных стандартных принципов управления их качеством. Актуальные вопросы теории и практики вузовской науки. Сборник материалов международной научно-практической конференции, посвященной 55-летию ЧКИ РУК. (27 января 2017). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. –С.	ЧКИ РУК	0,12	+
4.	Димитриев А.Д.* Трифорова А.Ю. *	Актуальные вопросы теории и практики управления качеством пищевой продукции. Актуальные вопросы теории и практики вузовской науки. Сборник материалов международной научно-практической конференции, посвященной 55-летию ЧКИ РУК. (27 января 2017). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. –С.	ЧКИ РУК	0,3	+
5.	Димитриев А.Д.* Коптева И.И., Костенко Н.Н., Сухих О.А.	Управление рисками как социальная проблема сферы общественного питания. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. –	ЧКИ РУК	0,6	+

		С.06-10			
6.	Андреева М.Г.* Наумова Н.Г.	Проблемы системного подхода к управлению качеством кулинарной продукции функционального назначения. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.31-33	ЧКИ РУК	0,6	+
7.	Димитриев А.Д.* Видинеева В.В	К проблеме совершенствования содержания дисциплин технологического профиля. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.33-37	ЧКИ РУК	0,5	+
8.	Андреева М.Г.* Косова Л.Н.	Разработка кулинарной продукции из мяса функционального назначения и соусов к ним. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.37-39	ЧКИ РУК	0,3	+
9.	Андреева М.Г.* Константинова М.В.	Технология и пищевая ценность кулинарных изделий из мяса для студенческой столовой. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.39-41	ЧКИ РУК	0,3	+
10.	Иванов В.Ф.* Кузнецова К.П.	Разработка технологии функциональных безалкогольных напитков на основе продуктов пчеловодства. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. –	ЧКИ РУК	0,3	+

		Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.43-45			
11.	Трифорова А.Ю.* Анилина Т.В.	Разработка технологии и кулинарной продукции из творога для питания детей школьного возраста. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.45-47	ЧКИ РУК	0,3	+
12.	Андреева М.Г.* Зиновьева А.Г.	Разработка рецептур и технологии десертов функционального назначения с использованием продуктов переработки растительного сырья в Чувашской республике. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.50-52	ЧКИ РУК	0,25	+
13.	Бычкова К.В.* Н.В. Матушкина	Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с применением обогатителей из продуктов переработки плодов и овощей. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.57-62	ЧКИ РУК	0,95	+
14.	Бычкова К.В.* Соколова Н.А.	Разработка технологии мучных кулинарных изделий повышенной ценности с использованием растительного сырья. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.65-68. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. –	ЧКИ РУК	0,6	+

		Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С. 73-75			
15.	Трифорова А.Ю.* Дмитриева И.В.	Региональная оценка питания населения и внедрения в производство кулинарной продукции из нерыбного морского сырья. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С. 73-75	ЧКИ РУК	0,25	+
16.	Кириллова А.С.* Сумкина А.П	Разработка рецептуры функциональных кулинарных изделий из муки с использованием местного дикорастущего сырья. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.85-88	ЧКИ РУК	0,6	+
17.	Трифорова А.Ю.* Сапожникова С.Ю.	Разработка технологии функциональных салатов, обогащенных БАД. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С. 88-92	ЧКИ РУК	0,8	+
18.	Андреева М.Г.* Евдокимова Е.Г.,	Разработка рецептуры и технологии булочных изделий повышенной биологической ценности. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.98-99	ЧКИ РУК	0,25	+
19.	Андреева М.Г.8 Васильева Н.О.	Разработка технологии кулинарных изделий лечебно-профилактического назначения с использованием молочных продуктов. Актуальные проблемы развития общественного питания: Сборник материалов	ЧКИ РУК	0,3	+

		Всероссийской научно-практической конференции. – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2017. – С.99-101			
20.	А.Д. Дмитриев, М.Г. Андреева, Р.М. Ложкова, А.Ю. Трифонова, М.А. Фролова	Понимание принципов ХАССП и методов управления качеством на их основе в индустрии питания. Сборник материалов Международной научно-практической конференции «Чаяновские чтения». РУК, 2017. (в печати).	РУК	0,4	+

Издано 1 монография: «Физиология питания».

Научно-исследовательский коллектив участвовал в научно-практических конференциях, проводимых на базе института, и вне вуза.

Функционировали 3 студенческих научных кружка.

В 2017 – 2018 учебном году профессорско-преподавательским составом кафедры технологии продуктов общественного питания проводились фундаментальные научные исследования по теме: «Технические, технологические и экологические аспекты развития общественного питания» (собственные средства).

Преподавателями кафедры технологии продуктов общественного питания выполнены в 2017 – 2018 учебном году прикладные научные исследования по теме: «Совершенствование методического обеспечения подготовки» (внешние средства).

Преподавателями кафедры технологии продуктов общественного питания выполнены в 2017 – 2018 учебном году разработки по теме: «Актуальные проблемы развития общественного питания» (внешние средства).

Научно-исследовательский коллектив кафедры технологии продуктов общественного питания участвовал в научно-практических конференциях, проводимых на базе института, в частности выпущен сборник по материалам Всероссийской заочной научно-практической конференции «Актуальные проблемы развития общественного питания».

Опубликовано по профилю подготовки «Управление качеством пищевой продукции» 49 статей, в том числе:

- рекомендованных ВАК – 1
- индексируемых в РИНЦ – 45
- индексируемых в Scopus – 1
- индексируемых в Web of Science – 1
- в других зарубежных базах данных – 1

**Опубликование научных статей в журналах, соответствующих тематике
направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»,
профилю «Управление качеством пищевой продукции»
(штатных преподавателей отметить знаком *)**

№	Автор (Ф.И.О.)	Название статьи	Название журнала, издательство, год, номер, страницы	Указанный журнал					Объем (п.л.)
				реком ендова н ВАК для публи кации научн ых работ	индексирован в тематических базах данных				
					РИ НЦ	Sc op us	Web of scien ce	Друг их Акад емия Goog le	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Димитриев А.Д.*, Трифонова А.Ю.*, Хураськина Н.В.	Менеджмент качества пищевой продукции: введение системы ХАССП	Вестник РУК 2017. №2(28). С.24-29.	+	+				0,6
2.	<i>A.D. Dimitriev, N.V. Khuraskina, A.Yu. Trifonova</i>	Methodological aspects of investigation of various issues of food safety	Journal of International Studies. (The edition materials are posted in Scopus and Web of Science) 2017. №9 (2). V. 48. S. 1200		+	+	+		1,9
3.	<i>D.A. Dimitriev, E.V. Saperova, A.D. Dimitriev</i>	Interindividual variability in HRV reactivity	Cold Spring Harbor: bioRxiv. THE PREPRINT SERVER FOR BIOLOGY. https://biorxiv.org/content/early/2018/03/02/274118					+	1,6

**Опубликование статей/тезисов в сборниках трудов, материалов конференций,
соответствующих тематике направления подготовки
Технология продукции и организация общественного питания», профилю
«Управление качеством пищевой продукции»**

№	Автор (Ф.И.О.)	Название статьи/тезисов, название сборника, издательство, год, страницы	Организатор (вуз, НИИ и др.)	Объем (п.л.)	Индексация в РИНЦ
1	2	3	4	5	6
1.	Димитриев А.Д., * Трифорова А.Ю.*	Вопросы современного менеджмента качества кулинарной продукции	Генезис научных воззрений в контексте парадигмы устойчивого развития: сборник научных статей по итогам международной Научно-практической конференции. СПб.: Изд-во «КультИнформПресс», 2018. 156 - 158 с.	0,2	+
2.	Димитриев А.Д.*, Андреева М.Г.*, Ложкова Р.М.*, Трифорова А.Ю.*, Фролова М.А.*	Понимание принципов ХАССП и методов управления качеством на их основе в индустрии питания	Материалы Международной научно-практической конференции в рамках ежегодных Чайновских чтений «Основные направления развития кооперации: Опыт, проблемы, перспективы». М.:Издательство «Канцлер», 2017. – 568-571 с.	0,3	+
3.	Андреева М.Г.*	Гигиеническая характеристика питания детей школьного возраста. Достижения и перспективы развития вузовской науки» (30 января 2018 г.) – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.	ЧКИ РУК	0,3	+
4.	Иванов В.Ф.*	Вопросы актуализации производственного контроля в системе общественного питания. Достижения и перспективы развития	ЧКИ РУК	0,3	+

		вузовской науки» (30 января 2018 г.) – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.			
5.	А.Д. Димитриев*, И.В. Дмитриева*, А.Р. Бухарин	Проблемы вопроса совершенствования содержания учебно-методической литературы по технологии приготовления пищи для среднего специального образования. Достижения и перспективы развития вузовской науки» (30 января 2018 г.) – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.	ЧКИ РУК	0,3	+
6.	В. В. Шалеева, А.Д. Димитриев*	К вопросу об использовании информационных технологий для разработки рецептуры и технологии изготовления продуктов питания. Достижения и перспективы развития вузовской науки» (30 января 2018 г.) – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.	ЧКИ РУК	0,3	+
7.	Димитриев А.Д*. Трифонова А.Ю*.	Вопросы современного менеджмента качества кулинарной продукции. Достижения и перспективы развития вузовской науки» (30 января 2018 г.) – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.	ЧКИ РУК	0,3	+
8.	Димитриев А.Д*., Коптева И.И., Костенко Н.Н., Сухих О.А.	Управление рисками как социальная проблема сферы общественного питания. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.5-10	ЧКИ РУК	0,4	+
9.	Аветисян А.А.	Актуальность внедрения системы управления качеством кулинарной продукции на принципах ХАССП. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С. 10-16.	ЧКИ РУК	0,4	+

10.	Данилова М.Н., Державина К.А.	Питание студентов – социальная миссия вузовских столовых. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.39-42	ЧКИ РУК	0,2	+
11.	Сухих О.А.	Безопасность пищевого производства как конкурентное преимущество сетевого предприятия - ресторана Макдоналдс. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.103-106	ЧКИ РУК	0,25	+
12.	Коптева И.И.	Система менеджмента - опора качественного образовательного процесса. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.64-68.	ЧКИ РУК	0,3	+
13.	Коптева И.И.	Внедрение ХАССП как качественный подход подготовки успешного специалиста общественного питания. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.62-64	ЧКИ РУК	0,2	+
14.	Фролова М. А.* Властикова П.Г.	Проблема управления химическими опасностями в производстве готовой кулинарной продукции. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической	ЧКИ РУК	0,25	+

		конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.106-109			
15.	Наумова Н.Г., Андреева М.Г.*	Проблемы системного подхода к управлению качеством кулинарной продукции функционального назначения. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.85-88	ЧКИ РУК	0,25	+
16.	Димитриев А.Д.*, Видинеева В.В.	К проблеме совершенствования содержания дисциплин технологического профиля. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.33-37	ЧКИ РУК	0,3	+
17.	Косова Л.Н., Андреева М.Г.*	Разработка кулинарной продукции из мяса функционального назначения и соусов к ним. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.68-71	ЧКИ РУК	0,25	+
18.	Константинова М.В., Андреева М.Г.*	Технология и пищевая ценность кулинарных изделий из мяса для студенческой столовой. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.60-62	ЧКИ РУК	0,2	+
19.	Швецова Л.А.	Проект столовой при колледже на 120 мест. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической	ЧКИ РУК	0,2	+

		конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.109-111			
20.	Кузнецова К.П., Иванов В.Ф. *	Разработка технологии функциональных безалкогольных напитков на основе продуктов пчеловодства. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.71-74	ЧКИ РУК	0,25	+
21.	Анилина Т.В., Трифонов А.Ю. *	Разработка технологии и кулинарной продукции из творога для питания детей школьного возраста. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.20-22	ЧКИ РУК	0,2	+
22.	Антонова К. Л., Мамакиной К. Н.	Проект столовой при производственном предприятий на 50 мест в г. Киров. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.25-29	ЧКИ РУК	0,3	+
23.	Зиновьева А.Г., Андреева М.Г. *	Разработка рецептур и технологии десертов функционального назначения с использованием продуктов переработки растительного сырья в Чувашской Республике: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.46-48	ЧКИ РУК	0,2	+
24.	Козырева Л.И.	Проектирование общедоступной столовой на 100 мест в г. Йошкар-Ола. Актуальные проблемы общественного питания:	ЧКИ РУК	0,2	+

		Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.58-60			
25.	А.Н. Макарова, А.С. Кириллова	Разработка рецептуры и технологии фаршированных кулинарных изделий из мяса. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.74-76	ЧКИ РУК	0,2	+
26.	Матушкина Н.В., Бычкова К.В.	Разработка технологии функциональных мучных кондитерских изделий с применением обогатителей из продуктов переработки плодов и овощей. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.79-83	ЧКИ РУК	0,3	+
27.	Алексеева О.Г.	Разработка блюд функционального назначения на основе растительного сырья. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.16-18	ЧКИ РУК	0,2	+
28.	Ворожцова Е.А.	Изучение особенностей блюд татарской национальной кухни и разработка блюда. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.37-39	ЧКИ РУК	0,2	+
29.	Соколова Н.А., Бычкова К.В.	Разработка технологии мучных кулинарных изделий повышенной ценности с	ЧКИ РУК	0,25	+

		использованием растительного сырья. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.97-100			
30.	Андреева А.В., Васькова К.В.	Разработка технологии кулинарной продукции из мяса с проектированием горячего цеха. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.18-20	ЧКИ РУК	0,2	+
31.	Бухарин А. Р.	Использование инноваций в хлебопекарной промышленности для повышения качества продукции. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.29-31	ЧКИ РУК	0,2	+
32.	Дмитриева И.В., Трифонов А.Ю. *	Региональная оценка питания населения и внедрения в производство кулинарной продукции из нерыбного морского сырья. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.42-44	ЧКИ РУК	0,2	+
33.	Зыкова Н.О.	Разработка технологии продукции функционального назначения на основе мясного сырья с проектированием мясного цеха. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК,	ЧКИ РУК	0,25	+

		2018. –С.48-51			
34.	Кирпичников Н.Ю.	Разработка технологии продукции функционального назначения на основе салата с куриным филе и сыром. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.54-58	ЧКИ РУК	0,3	+
35.	Маркова И.В., Семенова М.А.	Разработка рекомендаций по применению клиентоориентированного подхода на предприятии питания (на примере кафе «Чайхана»). Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.76-79	ЧКИ РУК	0,25	+
36.	Меркурьева М.М.	Разработка рецептур и технологии производства обогащенных мясных полуфабрикатов для здорового питания. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.83-85	ЧКИ РУК	0,2	+
37.	Кириллова А.С., Сумкина А.П.	Разработка рецептуры функциональных кулинарных изделий из муки с использованием местного дикорастущего сырья. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.51-54	ЧКИ РУК	0,25	+
38.	Сапожникова С.Ю., Трифонов А.Ю. *	Разработка технологии функциональных салатов, обогащенных БАД. Актуальные проблемы	ЧКИ РУК	0,3	+

		общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.90-94			
39.	Солодянкина Н.В., Филимонова И.Л.	Разработка технологии продукции лечебно- профилактического назначения на основе овощного сырья. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.100-103	ЧКИ РУК	0,25	+
40.	Яковлева Т. В., Патьянова О.Г.	Разработка рецептуры и технологии кулинарной продукции функционального назначения на молочной основе. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.111-112	ЧКИ РУК	0,1	+
41.	Овчинникова Е.В., Оразаева А.В., Тимуршина Н.Ф.	Разработка программ организации питания при формировании этнографических туров. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.88-90	ЧКИ РУК	0,2	+
42.	Евдокимова Е.Г., Андреева М.Г.*	Разработка рецептуры и технологии булочных изделий повышенной биологической ценности. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.44-46	ЧКИ РУК	0,2	+

43.	Васильева Н.О., Андреева М.Г. *	Разработка технологии кулинарных изделий лечебно-профилактического назначения с использованием молочных продуктов. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.31-33	ЧКИ РУК	0,2	+
44.	Антонова В. М.	Разработка рецептур и технологии кулинарных изделий повышенной пищевой ценности с использованием нетрадиционного сырья. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.22-25	ЧКИ РУК	0,25	+
45.	Сидорова О.В.	Разработка технологии функциональных безалкогольных напитков на основе местного дикорастущего сырья. Актуальные проблемы общественного питания: Сборник материалов Всероссийской заочной научно-практической конференции (16июня 2017 года). – Чебоксары: ЧКИ РУК, 2018. –С.94-97	ЧКИ РУК	0,25	+

Издано 1 монография: «Физиология питания».

Научно-исследовательский коллектив участвовал в научно-практических конференциях, проводимых на базе института и вне вуза.

Функционировали 3 студенческих научных кружка.