

БИБЛИОГРАФИЯ

Зеленский Владислав Евгеньевич (*Доктор-Инженер, Кандидат технических наук*)

Всего: 45 (60), главные – 15 работ

Основные публикации (25):

1. Зеленский В.Е. Военный инженер Александр Михайлович Зеленский (1914 – 1989) / В.Е. Зеленский // (в печати 2020).
2. Зеленский В.Е. Кадровое обеспечение высоких и наукоемких технологий / В.Е. Зеленский // Статья в 3-х частях: Квалификационно-компетентностный подход; Кадры высокотехнологичных производств; Организация производства, дорожная карта, модель предприятия.- [электронный ресурс].- URL: http://www.Zielenski.narod.ru/index/article_hightechnologies_staffing_part1_html/0-6-0-6 (дата обращения: октябрь 2014 – ноябрь 2015 / 2016).
3. Зеленский В.Е. Вызовы времени и технические задачи / В.Е. Зеленский // Статья в 4-х частях: Вызовы, Технологии, Качество, Политика и Экономика.- [электронный ресурс].- URL: http://www.Zielenski.narod.ru/index/article_time_challenges/0-20 (дата обращения: октябрь 2014 / 2015).
4. Зеленский В.Е. Основные технологические процессы: смешивание и перемешивание. Технические задачи и вызовы времени / В.Е. Зеленский // Бизнес пищевых ингредиентов.- 2014, № 5.- С. 16 - 18.
5. Зеленский В.Е. Методологические основы организации производства микроингредиентов и менеджмента качества продукции / под ред. В.А. Тутельяна и А.П. Нечаева // Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания.- М.: ДеЛи плюс, 2014.- Гл. 2.- Раздел 6.- С. 155 - 167. (520 с.)
6. Зеленский В.Е. Вклад военных инженеров в формирование Российской государственности и создание основ современной жизни / В.Е. Зеленский // Статья.- [электронный ресурс].- URL: <http://www.Sapper-Museum.narod.ru/Engineers.pdf> (дата обращения: январь 2014).
7. 185-летию Высочайшего учреждения Технологического Института / В.Е. Зеленский // Юбилейный обзор.- [электронный ресурс].- URL: <http://www.Zielenski.narod.ru/ТИ-185.pdf> (дата обращения: ноябрь 2013. Передан в Музей ТИ на правах рукописи).
8. Зеленский В.Е. Индустрия ингредиентов: отрасль существует и развивается, открываются новые перспективы / В.Е. Зеленский // Материалы Всероссийской научно-практической конференции "Пищевые ингредиенты и инновационные технологии в производстве продукции здорового питания", Санкт-Петербург, 15-16 мая 2013.- СПб.: ВНИИПАКК, 2013.- С. 62 - 65.
9. Зеленский В.Е. Исторические аспекты и перспективы производственной деятельности в России 2013 года / В.Е. Зеленский // Бизнес пищевых ингредиентов.- 2013, № 1.- С. 30 - 31.
10. Зеленский В.Е. Процессный инжиниринг в России – вчера, сегодня, завтра / В.Е. Зеленский // **Химический журнал**.- 2013, № 03.- С. 38 - 41.

11. Зеленский В.Е. Пищевая промышленность России – знаменательным датам 2013 года посвящается / В.Е. Зеленский // Пищевая индустрия.- 2013, № 1.- С. 8 - 11.
12. Зеленский В.Е. Процессный инжиниринг – основополагающий инструмент функционирования и модернизации фармацевтической и смежных технологий / В.Е. Зеленский // **Фармацевтическая промышленность**.- 2012, № 6 (дек.).- С. 83 - 86.
13. Зеленский В.Е. Процессный инжиниринг – основополагающий инструмент функционирования и модернизации пищевой и смежных технологий / В.Е. Зеленский // **Пищевая промышленность**.- 2012, № 10.- С. 8 - 12.
14. Зеленский В.Е. К вопросу о перспективах развития индустрии ингредиентов и добавок: техническое регулирование или полное зарегулирование / В.Е. Зеленский // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки.- 2012, № 2.- С. 49 - 51.
15. Зеленский В.Е. Пищевая промышленность и биотехнологии / В.Е. Зеленский // Бизнес пищевых ингредиентов.- 2012, № 4.- С. 16 - 20.
16. Зеленский В.Е. Инженерное обеспечение основных технологических процессов в производствах пищевых добавок, ингредиентов и концентратов / В.Е. Зеленский // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки.- 2012, № 1.- С. 50 - 53.
17. Зеленский В.Е. Стратегическое управление качеством – альтернативы нет / В.Е. Зеленский // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки.- 2011, № 2.- С. 46 - 47.
18. Зеленский В.Е. Основы развития производств пищевых добавок – стратегия качества и кадровый потенциал / В.Е. Зеленский // Пищевая промышленность.- 2011, № 12.- С. 12 - 14.
19. Зеленский В.Е. Развитие рынка пищевых ингредиентов: разработки и тенденции / В.Е. Зеленский // Бизнес пищевых ингредиентов.- 2011, № 3.- С. 10 - 12.
20. Зеленский В.Е. Отрасль ингредиентов: итоги десятилетия (результаты и продуктовые тренды) / В.Е. Зеленский // Пищевая промышленность.- 2011, № 6.- С. 50 - 52.
21. Зеленский В.Е. Памятники военно-инженерного искусства: историческая память и новые объекты культурного наследия России / В.Е. Зеленский // Материалы Второй (10-ой) Международной конференции "Война и оружие. Новые исследования и материалы" МО РФ, РА РАН, ВИМАИВиВС, посвященной 255-летию Достопамятного Зала – предшественника Военно-исторического музея артиллерии, инженерных войск и войск связи, Санкт-Петербург, 18-20 мая 2011.- СПб.: ВИМАИВиВС, 2011.- Часть 1.- С. 287 – 290.
22. Зеленский В.Е. Основные закономерности процесса перемешивания трехфазных систем в аппаратах с мешалками: **Диссертация** на соискание ученой степени кандидата технических наук / В.Е. Зеленский.- СПб: СПбГТИ(ТУ) - Технологический Институт.- СПб., 2002.- 191 с.
23. Барабаш В.М., Бегачев В.И., Белевицкая М.А., Зеленский В.Е., Цырина Н.Г. (НПФ "Миксинг"), Аксенов Б.В., Воробьев - Десятовский Н.В. (МНПО "Полиметалл"), Мильченко А.И. (СПбГТИ (ТУ)). О применении аппаратов с перемешивающими устройствами в процессах выщелачивания при высоком содержании твердой фазы. // Цветные металлы.- 2002.- № 7.- С. 41 - 42.
24. Barabash V.M., Smirnov N.N., Zielenski W.-E. Liquid - gas - solid mixing in stirred vessels. // In.: Proc. 14th Int. Congress of Chem. and Process Eng. (CHISA). Praha, Czech Republic.- 2000.- Poster P1.48.- p. 14. Summary: Part 3 (Mechanical and heat transfer; Processes and equipment).- P. 150.

25. Барабаш В.М., Зеленский В.Е. Перемешивание суспензий. // Теоретические основы химической технологии (ТОХТ).- 1997.- Т. XXXI, № 5.- С. 465 - 471.

малозначимые, промежуточные и дублирующие публикации, перепечатки и Inet-копии
в списке работ – не представлены и не учтены
(суммарно - 60 публикаций)

Апрель 2020