

**СПИСОК**  
**научных и учебно-методических работ**  
 Бычковой Татьяны Сергеевны

Общее количество трудов до 2014 г. - 63, из них:

Научных работ - 47;

Учебно-методических работ - 16

**Работы, опубликованные в период с 01.09.2009 г. по настоящее время**

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
<b>Научные работы</b>					
1.	Анализ эффективности использования «ПОЛИКОМа» как структурообразователя (статья)	печ	Материалы Всероссийской научно-технической интернет-конференции «Экология и безопасность в техносфере» – Орел: ОрелГТУ, 2009. – С.99-100	0,1/0,1	-
2.	Оценка стабилизирующих свойств структурообразователей (статья)	ЭВ	Материалы третьей международной интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 2009. – С. 568-572	0,2/0,2	-
3.	Обработка сырья при использовании меда для производства молочных взбивных десертов	печ	Хранение и переработка сельхозсырья – № 6, 2009. – С. 20-21	0,2/0,06	Гриневич Н.А., Зыбин А.П.
4.	Влияние стабилизаторов на пенообразующие свойства сухого обезжиренного молока и сливок (статья)	печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. Научно-практический журнал. - № 4, 2010. – С. 8-11	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
5.	Способ введения «ПОЛИКОМа» в смесь для мороженого (статья)	ЭВ	Материалы четвертой международной интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 2011. – С. 471-473	0,1/0,1	-
6.	Обоснование оптимальной концентрации раствора «ПОЛИКОМа» в технологии мороженого (статья)	печ	Материалы международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». - Орел, 2011. – С. 211-215	0,2/0,2	-

1	2	3	4	5	6
7.	Зависимость физико-химических свойств «ПОЛИКОМа» от технологических факторов (статья)	печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. Научно-практический журнал. - № 6(11), 2011. – С. 18-25	0,3/0,3	-
	Оценка конкурентоспособности молочных десертов с «ПОЛИКОМом»	печ	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. Научно-практический журнал - № 5(16), 2012. – С. 105-111	0,3/0,15	Зомитева Г.М.
8.	Показатели стабильности структуры пищевых продуктов	печ	Материалы международной виртуальной интернет-конференции "Современные тенденции в сельском хозяйстве", приуроченная ко дню работников сельского хозяйства России, 15 – 17 октября 2012 г., Казань, 2012. – С. 43-47	0,1	-
9.	Обоснование использования пектинсодержащего сырья в технологии молочных десертов	печ	Материалы IV Международной научно-практической конференции «Питание как основа национальной безопасности страны», 22-23 октября 2012 г., СГУ: Смоленск, 2012. – С. 123-128	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
10.	Организация питания школьников и пути его совершенствования	печ	Материалы IV Международной научно-практической конференции «Питание как основа национальной безопасности страны», 22-23 октября 2012 г., СГУ: Смоленск, 2012. – С. 138-143	0,2/0,1	Артемова Е.Н.
11.	Растительное сырье как стабилизатор пищевых продуктов	печ.	Монография, Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет – УНПК», 2013	8/1,5	Артемова Е.Н., Новицкая Е.А., Глебова Н.В., Царева Н.И., Власова К.В., Бычкова Т.С., Мясищева Н.В.
12.	Область использования пектина в пищевой промышленности	ЭВ	Материалы 46-й студенческой научно-технической конференции «Неделя науки-2013», Госуниверситет-УНПК, Орёл, 2013	3 с	Филина М.А.
<b>Учебно-методические разработки</b>					
13.	Физиология питания. Методические указания по выполнению лабораторных работ.	внедрено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2012	1	-

1	2	3	4	5	6
14.	Физиология питания. Методические указания к самостоятельной работе	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2012	1	-
15.	Социальное питание. Методические указания по выполнению практических работ.	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2012	1	-
16.	Социальное питание. Методические указания к самостоятельной работе	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2012	1	-
17.	Организация бытового обслуживания в гостиничных комплексах. Методические указания по выполнению практических работ.	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2012	1	-
18.	Организация бытового обслуживания в гостиничных комплексах. Методические указания к самостоятельной работе	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2012	1	-
19.	Специальные виды питания. Методические указания по выполнению лабораторных работ	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2012	1	-
20.	Специальные виды питания. Методические указания к самостоятельной работе	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2012		
21.	Физиология питания (Учебное пособие)	печ	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2013	9/4,5	Артемова Е.Н.
22.	Оптимизация технологических процессов общественного питания. Методические указания по выполнению практических работ	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2013	1	-
23.	Оптимизация технологических процессов общественного питания. Методические указания к самостоятельной работе	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2013	1	-
24.	Математическое моделирование. Методические указания по выполнению лабораторных работ	внед-рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2013	1	-

1	2	3	4	5	6
25.	Математическое моделирование. Методические указания к самостоятельной работе	внед- рено в УП	Орёл: Госуниверситет-УНПК, 2013	1	-

Соискатель:



Т.С. Бычкова

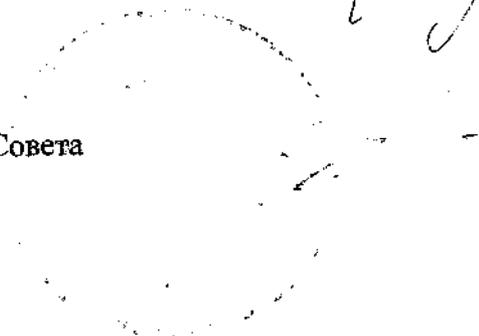
Список верен:

Проректор по учебной работе



Г.М. Зомитева

Ученый секретарь ученого Совета



К.В. Подмастерьев