

**СПИСОК
научных и учебно-методических работ**

Бычковой Татьяны Сергеевны

Научные работы

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
1.	<i>с.р. в мисер</i> Желе с использованием овощного сырья (тезис) <i>680-65</i>	<i>Т.1.</i> печ	Неделя науки-2003: Тезисы докладов 36-ой студенческой научно-технической конференции - Орёл: ОрёлГТУ, 2003. - С. 205 - 206	0,1/0,02 п.л. <i>Т.2. 0-6</i>	Лунева О.Н., Карпушина О.М., Морозова М.А.
2.	<i>с.р. в мисер</i> Добавки в составе желе (тезис)	печ	Неделя науки-2003: Тезисы докладов 36-ой студенческой научно-технической конференции - Орёл: ОрёлГТУ, 2003. - С. 207 - 208	0,1/0,02 п.л. <i>Т.2. 6-06</i>	Лунева О.Н., Карпушина О.М., Морозова М.А.
3.	<i>с.р. в мисер</i> Желе на молочной сыворотке с использованием плодоовощных добавок (тезис)	печ	Неделя науки-2003: Тезисы докладов 36-ой студенческой научно-технической конференции - Орёл: ОрёлГТУ, 2003. - С. 211 - 212	0,1/0,02 п.л. <i>Т.2. 6-06</i>	Лунева О.Н., Карпушина О.М., Морозова М.А.
4.	Целесообразность применения полисахаридного комплекса «ПОЛИКОМа» в качестве добавки при производстве мороженого (статья)	печ	Материалы всероссийского семинара «Приоритеты и научное обеспечение реализации государственной политики здорового питания в России». - Орел, 2003. - С. 95-97	0,2/0,1 п.л.	Артемова Е.Н.
5.	<i>с.р. в мисер</i> Рекомендуемые температурные режимы обработки растворов «ПОЛИКОМа» (статья)	печ	Материалы IX – й научно-практической конференции, секция «Технология сервиса» - Москва, 2004. - С. 111-113	0,1/0,05 п.л.	Артемова Е.Н.
6.	<i>с.р. в мисер</i> Современные тенденции развития бытового обслуживания (тезис)	печ	Неделя науки-2004: Тезисы докладов 37-ой студенческой научно-технической конференции - Орёл: ОрёлГТУ, 2004. - С. 311 - 313	0,2/0,1 п.л.	Сулимова В.Н.

1	2	3	4	5	6
7.	Способ подготовки «ПОЛИКОМа» для приготовления мороженого (статья) <i>мтвф</i>	печ	Материалы международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». - Орел, 2004. - С. 189-191	0,2/0,1 п.л.	Артемова Е.Н.
8.	Технологические свойства раствора «ПОЛИКОМа» в зависимости от его концентрации (статья) <i>мтвф</i>	печ	Материалы X-й научно-практической конференции «Технология сервиса», МГУсервиса, Москва, 2005. - С. 19-21	0,18/0,09	Артемова Е.Н.
9.	Исследование «ПОЛИКОМа» как перспективного стабилизатора для мороженого (статья) <i>мтвф</i>	печ	Обладнання та технології харчових виробництв: Тематичний збірник наукових праць. Вип. 13, т. 1, Донецьк: ДонДУЕТ, 2005. - С. 18-23	0,2/0,1 п.л.	Артемова Е.Н.
10.	Использование растительного сырья в производстве молочных десертов (тезис)	печ	Неделя науки – 2005, материалы 38-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ г. Орёл, 2005	0,1/0,05 п.л.	Зыбин А.П.
11.	Обоснование оптимальной концентрации раствора «ПОЛИКОМа» для производства молочных взбивных десертов (статья) <i>мтвф</i>	<i>6512/1</i> С 83 печ <i>мтвф</i>	Материалы международной научной конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма». - Орел, 2005. - С. 259-261	0,1/0,05	Пузырев С.Г. Зыбин А.П.
12.	Расширение ассортимента молочных десертов с использованием растительного сырья (тезис)	в печ	Неделя науки – 2006, материалы 39-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ. - Орёл, 2006	0,1/0,05	Пузырев С.Г. Зыбин А.П.
13.	Обоснование целесообразности использования «ПОЛИКОМа» в производстве мороженого (статья) <i>мтвф</i>	печ	Труды инженерно-экономического факультета РЭА им. Г.В. Плеханова, вып. 5, Москва, 2006. - С.841-847	0,3/0,15	Артемова Е.Н.
14.	Использование «ПОЛИКОМа» в производстве мороженого (статья)	печ	Хранение и переработка сельхозсырья – № 8, 2006. - с. 58-61 <i>мтвф</i>	0,2/0,1 <i>мтвф</i>	Артемова Е.Н.
15.	Технологическое обоснование использования «ПОЛИКОМа» в производстве мороженого (статья) <i>мтвф</i>	печ	Известия ОрелГТУ. Серия «Легкая и пищевая промышленность», 2006. - № 5-6 – С. 54-56	0,2/0,1	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
16.	Способ и количество внесения «ПОЛИКО-Ма» при использовании в технологии мороженого (статья)	печ ИТВФ	Материалы международной научно-методической конференции «Инновационные технологии в образовании и науке». - Зыряновск, Республика Казахстан, 2006. – С. 38-40	0,16/0,08	Артемова Е.Н.
17.	Подбор композиции сухого обезжиренного молока с «ПОЛИКО-Мом» для приготовления мороженого (тезис)	печ ИТВФ	Двадцатые международные плехановские чтения, РЭА им. Г.В. Плеханова. - Москва, 2007. – С.186-187	0,06/0,03	Артемова Е.Н.
18.	Зависимость свойств мороженого от использования «ПОЛИКОМа» (статья)	печ ИТВФ	Материалы второй международной научно-практической конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма». - Орел, 2007. – С. 143-145	0,1/0,1	-
19.	Способы повышения стабильности пенной структуры (статья)	печ ИТВФ	Материалы второй международной научно-практической конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма». - Орел, 2007. – С. 161-163	0,1/0,05	Зыбин А.П.
20.	Сравнительная оценка стабилизаторов, применяемых в технологиях молочных десертов (статья)	печ ИТВФ	Материалы второй международной научно-практической конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма». - Орел, 2007. – С. 173-175	0,2/0,1	Зыбин А.П., Пузырев С.Г.
21.	Обоснование использования меда в производстве молочных десертов (тезис)	ЭВ ИТВФ	Неделя науки – 2007, материалы 40-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ, Орёл, 2007 г.	0,2/0,1	Зыбин А.П.
22.	Оценка пенной структуры в технологии десертов (тезис)	ЭВ ИТВФ	Неделя науки – 2007, материалы 40-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ, Орёл, 2007 г.	0,1/0,05	Горькова Е.В., Ермолаева О.А.
23.	Основные направления воспитательной деятельности кураторов (статья)	печ ИТВФ	Международная научно-практическая конференция «Актуальные проблемы воспитания студенческой молодежи в современных условиях». – Орел, 2007	0,1/0,1	-

1	2	3	4	5	6
24.	Факторы, влияющие на стабильность пенных структур (статья)	печ <i>ИТВФ</i>	Материалы Всероссийской научно-практической конференции «Современное состояние и перспективы развития пищевой промышленности и общественного питания». – Челябинск, 2007. – С. 22-23	0,1/0,05	Артемова Е.Н.
25.	Обоснование выбора сырья для взбитых десертов функционального назначения (тезис)	ЭВ	Неделя науки – 2008, материалы 41-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ	0,1/0,05 <i>ИТВФ</i>	Горькова Е.В.
26.	Разработка рецептуры творожного десерта с сахарозаменителем и овощной добавкой (тезис)	ЭВ	Неделя науки – 2008, материалы 41-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ, Орёл, 2008 г.	0,1/0,05 <i>ИТВФ</i>	Ермолаева О.А.
27.	Влияние параметров обработки сырья на структурно-механические свойства молочных десертов с использованием меда (тезис)	ЭВ	Неделя науки – 2008, материалы 41-й студенческой научно-технической конференции ОрелГТУ, Орёл, 2008 г.	0,1/0,05 <i>ИТВФ</i>	Зыбин А.П.
28.	Анализ эффективности использования «ПОЛИКОМа» как структурообразователя (статья)	печ <i>ИТВФ</i>	Материалы Всероссийской научно-технической интернет-конференции «Экология и безопасность в техносфере» – Орел: ОрелГТУ, 2009. – С.99-100	0,1/0,1	-
29.	Оценка стабилизирующих свойств структурообразователей (статья)	ЭВ <i>ИТВФ ИИВР</i>	Материалы третьей международной интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 2009. – С. 568-572	0,2/0,2	-
30.	Обработка сырья при использовании меда для производства молочных взбивных десертов	печ	Хранение и переработка сельхозсырья – № 6, 2009. – С. 20-21 <i>ИТВФ ИИВР</i>	0,2/0,06 п.л.	Гриневич Н.А., Зыбин А.П.
31.	Влияние стабилизаторов на пенообразующие свойства сухого обезжиренного молока и сливок (статья)	печ <i>ИТВФ ИИВР</i>	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. Научно-практический журнал. № 4, 2010. – С. 8-11	0,2/0,1	Артемова Е.Н.

1	2	3	4	5	6
32.	Способ введения «ПОЛИКОМа» в смесь для мороженого (статья) <i>Ильин</i>	ЭВ	Материалы четвертой международной интернет-конференции «Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма», Орел, 2011. – С. 471-473	0,1/0,1	-
33.	Обоснование оптимальной концентрации раствора «ПОЛИКОМа» в технологии мороженого (статья) <i>Ильин</i>	печ	Материалы международной научно-практической конференции «Потребительский рынок: качество и безопасность товаров и услуг». - Орел, 2011. – С. 211-215	0,2/0,2	-
34.	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 п.л. <i>Ильин</i>	-

Дипломы, проекты, патенты

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	4	5	6
1.	Диплом за доклад на тему «Вязкость раствора «ПОЛИКОМа» – важный показатель, определяющий его функциональные свойства»		58-ая научно-производственная конференция, НАУ, Киев, 2004 г.	-	Артемова Е.Н.
2.	Диплом за разработку мороженого «Белянка» и «Шоколадное»		Научно-техническая конференция «Технология живых систем», Москва, 2004 г.	-	Артемова Е.Н.
3.	Диплом за проект «Создание биологически безопасных продуктов с использованием пенообразующих и эмульгирующих свойств сапонинсодержащих круп и бобовых»		Научно-техническая конференция, Москва, 2004 г.	-	Артемова Е.Н.
4.	Мороженое сливочное с «ПОЛИКОМом»		ТУ 9228-173-02069036-2004, ТИ 02069036-103, РЦ 02069036 – 164, РЦ 02069036 - 129	-	Артемова Е.Н.
5.	Информационный листок № 53-010-05 УДК 663.674 Серия 65.63.29 «Мороженое сливочное с «ПОЛИКОМом»		Производственно-полиграфическая база Орловского ЦНТИ	-	Артемова Е.Н.
6.	Способ производства мороженого (Россия)	-	Патент № 2283593 МПК А 23G 9/04. опубл. 20.09.06. бюл.26.	-	Артемова Е.Н.
7.	Крем сливочный с «ПОЛИКОМом»		ТУ 9222-217-02069036-2007, ТИ ТУ 9222-217-02069036		Артемова Е.Н.

Учебно-методические разработки

№ п/п	Наименование работы, её вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п.л. или с.	Соавторы
1	2	3	64 А 86 чз/мст	5	6
1.	Социальное питание: (Учебно-методическое пособие)	печ	Орёл: ОрёлГТУ, 2006	4,3/2,3 п.л.	Артемова Е.Н.
2.	Физиология питания (Учебное пособие)	64 А 86 чз/мст печ	Орёл: ОрёлГТУ, 2007	4,5/2,5 п.л.	Артемова Е.Н.

Соискатель:

Т.С. Бычкова

Т.С. Бычкова

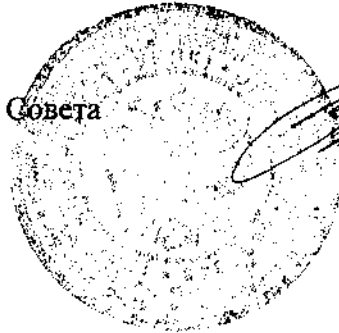
Список верен:

Заведующий кафедрой ТиОПГХТ

Е.Н. Артемова

Е.Н. Артемова

Ученый секретарь ученого Совета



К.В. Подмастерьев

К.В. Подмастерьев