

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования
«Белорусский государственный университет
пищевых и химических технологий»

Библиотека

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

**трудов и научных публикаций проректора по идеологической
и воспитательной работе кандидата технических наук, доцента**

**МАЦИКОВОЙ
ОЛЬГИ ВЛАДИМИРОВНЫ**

Могилев
БГУТ
2024

УДК 012
ББК 91.9:36
Б59

Рекомендовано научно-техническим советом БГУТ

Протокол № 7 от 03.12.2024 г.

Составитель
С. М. Гаранинова

Б59 Библиографический указатель трудов и научных публикаций проректора по идеологической и воспитательной работе кандидата технических наук, доцента Мациковой Ольги Владимировны / составитель : С. М. Гаранинова. – Могилев: БГУТ, 2024. – 32 с.

Указатель посвящен и приурочен к юбилею белорусского ученого, ведущего специалиста в области общественного питания, проректора по идеологической и воспитательной работе, кандидата технических наук, доцента Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий Мациковой Ольги Владимировны.

Материал расположен по разделам, алфавиту и году издания.

При составлении указателя были использованы справочный аппарат и фонд библиотеки БГУТ, а также личные материалы О. В. Мациковой.

Библиографические записи в указателе составлены в соответствии с государственным стандартом Республики Беларусь «СТБ 7.1-2024 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила оформления».

**УДК 012
ББК 91.9:36**

© Учреждение образования
«Белорусский государственный университет
пищевых и химических технологий», 2024



Мацикова Ольга Владимировна родилась 08.12.1974 г., д. Польшковичи, Могилевский район, Могилевская область.

Образование

После окончания средней школы № 18 города Могилева в 1992 году поступила в Могилевский технологический институт, который окончила в 1997 году с отличием с присвоением квалификации «инженер-технолог» по специальности «Технология продукции общественного питания».

В 2013 году прошла стажировку в Пловдивском университете пищевых технологий.

В 2016 году прошла курсы повышения квалификации в Институте государственной службы Академии управления при Президенте Республики Беларусь.

В 2017 году прошла курсы повышения квалификации в ГУО «Республиканский институт высшей школы» и ГУО «Университет гражданской защиты МЧС Республики Беларусь».

В 2023 году прошла курсы повышения квалификации в Академии управления при Президенте Республики Беларусь и Московском государственном университете пищевых технологий и управления им. К. Г. Разумовского.

В 2018, 2022, 2024 годах прошла курсы повышения квалификации в Академии управления при Президенте Республики Беларусь и учреждении образования «Республиканский институт профессионального образования».

В рамках программ профессиональной мобильности проходила обучение в ENTE (Талин, 2013 г.), Le Cordon Bleu и FERRANDI (Париж, 2014 г.), Accademia Del Gusto (Бергамо, 2016), Vysoká škola hotelová v Praze (Прага, 2016 г.), Helsinki Culinary School Perho (Хельсинки, 2016).

Трудовая деятельность

В 1997 году принята на работу лаборантом кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов Могилевского технологического института, в 1998 году продолжила работу в университете на должностях ассистента, старшего преподавателя этой кафедры. С 2008 года, после успешной защиты диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук, продолжила работу в качестве доцента кафедры технологии продукции общественного питания, вначале по приказу, а потом была избрана на эту должность по конкурсу.

Долгое время Ольга Владимировна работала ученым секретарем Совета по защите диссертаций Д.02.17.01, членом редакционной коллегии научно-методического журнала «Вестник МГУП», ответственной за его выпуск, членом комиссии по аттестации аспирантов МГУП, секретарем государственной аттестационной комиссии по итоговой аттестации аспирантов МГУП.

Под руководством Мациковой О. В. в целях эффективного социально-экономического развития Могилевской области выполнялись проекты, инициированные Могилевским облпотребсоюзом: «Реконструкция столовой Чериковского райпо», «Реконструкция кафе Горецкого райпо» и др. В соответствии с обращением РУП «Могилевское отделение Белорусской железной дороги» в рамках хозяйственного договора проведена оптимизация работы столовой вагонного депо, разработаны недельные меню и сборник технологических карт на изготовление блюд для лиц, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториях.

С 2016 года Мацикова О. В. – проректор по воспитательной работе (в настоящее время проректор по идеологической и воспитательной работе) учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия» (ныне – «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»).

С 2014 года является главным экспертом по компетенции «Кулинарное искусство» WorldSkills Belarus (в настоящее время ProfSkills Belarus), занимается организацией и проведением конкурсов профессионального мастерства, в том числе по правилам WorldSkills среди учащихся и студентов учреждений по компетенции «Кулинарное искусство».

Являлась экспертом по компетенции «Кулинарное искусство» на чемпионате WorldSkills Kazan 2015, на первом открытом чемпионате стран СНГ, чемпионате WorldSkills International (г. Сан-Паулу, Бразилия, 2015), на Национальном чемпионате WorldSkills Russia и чемпионате стран-членов Евразийского пространства (г. Краснодар, 2017), WorldSkills International (г. Казань, Россия, 2019 г.), Распределенного Евразийского чемпионата 2022 (on line), финала чемпионата по профессиональному мастерству

«Профессионалы», Санкт-Петербург, РФ, 25–29 ноября 2024 года.

Значительное внимание О. В. Мацикова уделяет формированию профессиональной компетентности молодых специалистов. С 2007 г. она лично готовит студентов к участию в республиканских и международных конкурсах, победы на которых – подтверждение высокого качества профессиональной подготовки:

2007 г. – первое место на Международном студенческом конкурсе кулинарного мастерства «Кулинар 2007», (г. Москва);

2012 г. – победа в Международном конкурсе профессионального мастерства «Ресторан будущего» (г. Могилев) и в 12-м Международном студенческом фестивале кулинарного искусства (г. Белгород);

2014 г. – победа в Республиканском конкурсе «Хочу стать шеф-поваром!» в рамках Международного специализированного выставочного форума «HoReCa. Retail. Tech 2014» (г. Минск);

2015 г. – Гран-при Всероссийского конкурса с международным участием «Лучший технолог общественного питания – 2015» (г. Казань);

2016 г. – золотая медаль по компетенции «Кулинарное искусство» второго национального чемпионата WorldSkills Belarus;

2018 г. – золотая медаль по компетенции «Кулинарное искусство» третьего национального чемпионата WorldSkills Belarus, победа в номинации «Лучший вкус блюд» X юбилейного Всепольского кулинарного конкурса «Польская кулинария на Мазовии» (г. Варшава);

2020 г. – золотая медаль по компетенции «Кулинарное искусство» четвертого национального чемпионата WorldSkills Belarus;

2022 г. – 2 серебряные медали Распределенного Евразийского чемпионата 2022 (on line), 3 золотые медали на международном кулинарном кубке 28-й Международной продовольственной оптовой выставке-ярмарке «Продэкспо» (г. Минск), дипломы I и II степени конкурса «Мастера Шелкового пути – Чемпионат Пекина 2022» среди пекинских профессиональных учебных заведений и профессиональных учебных заведений стран Шелкового пути.

В 2018 г. Мацикова О. В. активно занималась подготовкой проведения II Европейских игр 2019 года (далее Евроигр). Под ее руководством выполнены 2 дипломные работы, посвященные разработке технологической документации для организации питания участников Евроигр в объекте «Столовая для спортсменов, официальных представителей национальных олимпийских комитетов Европы». В период с 1 февраля по 28 марта Мацикова О. В. провела обучение более 800 человек персонала во всех регионах Республики Беларусь, привлекаемого к работе в период проведения Евроигр по теме «Технология приготовления кулинарной продукции, обеспечение ее качества и оказываемых услуг».

Кроме того, Мацикова О. В. координировала работу по организации 4 студенческих сервисных отрядов МГУП (общая численность 90 человек) и 1 отряда МГТК (общая численность 30 человек), которые работали на линиях раздачи пищи в столовой Деревни спортсменов Евроигр. В период с 15 июня по 30 июля 2018 г. работала в составе бракеражной комиссии, контролировала качество готовой кулинарной продукции, изготавливаемой для спортсменов и клиентских групп в столовой Деревни спортсменов Евроигр.

Ольга Владимировна является председателем жюри Международного кулинарного кубка, проводимого ежегодно в рамках выставки-ярмарки «Продэкспо-2024», председателем экспертной комиссии Республиканского конкурса хлебобулочной и кондитерской продукции каравай-феста «Бацькава булка», председателем жюри конкурса по приготовлению ухи и рыбных блюд «Кірмаш смаку» в рамках фестиваля «Большая бард-рыбалка» и других.

Организовывала и руководила международными программами.

Научная деятельность

В 1999 году поступила, а в 2006 году окончила аспирантуру по специальности 05.18.15 – технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Под руководством члена-корреспондента Национальной академии наук Республики Беларусь, заслуженного деятеля науки и техники Республики Беларусь, профессора, доктора технических наук Василенко Зои Васильевны успешно защитила кандидатскую диссертацию в мае 2007 года.

В 2009 году присвоено ученое звание доцента по специальности «Технология».

Автор более 70 научных работ, получен патент на изобретение Республики Беларусь.

Студенческие научно-исследовательские работы, выполненные под руководством Мациковой О. В., неоднократно занимали призовые места на республиканских и международных конкурсах научных студенческих работ.

Сфера научных интересов – разработка рецептур и технологий кулинарной продукции, разработка руководства по обеспечению безопасности кулинарной продукции на объектах общественного питания с учетом принципов НАССР.

Учебно-методическая деятельность

Принимала участие в Республиканском педагогическом совете с участием Президента Республики Беларусь. Имеет, в том числе в соавторстве, 24 учебно-методические разработки, из них 6 учебных пособий, 4 из которых – с грифом Министерства образования Республики Беларусь.

По итогам XVII Республиканской выставки научно-методической литературы, педагогического опыта и творчества учащейся молодёжи «Правильный профессиональный выбор – уверенное будущее молодого поколения!» (апрель 2017 года) Мациковой О. В. присужден Диплом I степени за личный вклад в распространение положительного педагогического опыта в сфере профориентационной деятельности.

По итогам XVIII Республиканской выставки научно-методической литературы, педагогического опыта и творчества учащейся молодёжи в рамках Года малой родины (февраль 2019 г.) методическая разработка «Правильное и сбалансированное питание молодежи сегодня – здоровье и процветание нации завтра!», подготовленная Мациковой О. В., в номинации «Формирование отношения к здоровому образу жизни как основополагающей жизненной ценности» отмечена дипломом I степени.

Общественная деятельность

Возглавляет оргкомитет Республиканского конкурса студенческих семей «Счастливы вместе», активно принимает участие в организации и проведении городских, областных и республиканских мероприятий: февраль 2018 г. – республиканский праздник «Молодежная столица Республики Беларусь – 2018», октябрь 2018 г. – заседание секции «Аграрная политика Союзного государства: опыт, проблемы, перспективы» в рамках V Форума регионов Беларуси и России и VI Молодежный форум Беларуси и России «Молодежь – за Союзное государство». Ежегодно принимает участие в проведении Республиканского праздника «Купалье» («Александрия собирает друзей»), Международного музыкально-спортивного праздника «Большая бард-рыбалка», является организатором кулинарной площадки «Кірмаш смаку» и других.

Является председателем первичной организации ОО «Белорусский союз женщин» БГУТ, членом первичной организации РОО «Белая Русь» БГУТ, членом профсоюзной организации работников БГУТ, членом первичной организации общества «Знание», Белорусского общества Красного Креста БГУТ, фонда Мира и других.

Грамоты и благодарности

2003, 2006 годы – Почётные грамоты Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий (ранее МГУП).

2007 год – Грамота Министерства образования Республики Беларусь.

2008 год – Специальная премия Могилевского облисполкома.

2011 год – Лучший преподаватель высшего учебного заведения Октябрьского района города Могилева; Почётная грамота Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий (ранее МГУП).

2013 год – Почётная грамота Министерства образования Республики Беларусь; Почетная Грамота Управления торговли и услуг Могилевского облисполкома; Почетная грамота Могилевского областного Совета депутатов.

2015 год – Вторая премия за особый вклад в развитие способностей одаренных учащихся и студентов по итогам 2014/2015 учебного года.

2017 год – победитель X Республиканского конкурса «Женщина года-2017» в номинации «Женщина в науке».

2018 год – Почётная грамота Могилевского облисполкома; Почётная грамота Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий (ранее МГУП); Грамота МГУТУ им. К.Г. Разумовского.

2019 год – Почетная грамота Могилевского областного Совета депутатов; Нагрудный знак «Отличник образования»; Благодарность Премьер-министра Республики Беларусь.

2020 год – Благодарственное письмо Президента Республики Беларусь.

2021 год – Почетная грамота Могилевского горисполкома; Благодарность ЦК Белорусского профсоюза работников образования и науки; Благодарность Генерального секретаря Белорусского Общества Красного Креста; Благодарность Министерства сельского хозяйства и продовольствия; Грант Президента Республики Беларусь в образовании; Почетная грамота Могилевского горисполкома; Благодарность Министерства сельского хозяйства и продовольствия.

2022 год – Грамота Второго Международного конкурса «Мастера Шелкового пути»; Благодарность Министерства образования Республики Беларусь; Вторая премия Специального фонда Президента Республики Беларусь по поддержке талантливой молодежи.

2023 год – Грамота Центрального комитета Белорусского союза работников образования; Почетная грамота Министерства антимонопольного регулирования и торговли.

Диссертация, автореферат диссертации

1. **Мацикова, О. В. Технологии производства бисквитов и песочного печенья с инулином функционального назначения** : диссертация на соискание ученой степени кандидата технических наук / Мацикова Ольга Владимировна ; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2007. – 195 с. – Текст : непосредственный.
2. **Мацикова, О. В. Технологии производства бисквитов и песочного печенья с инулином функционального назначения** : автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук / Мацикова Ольга Владимировна ; Могилевский государственный университет продовольствия. – Могилев, 2007. – 26 с. – Текст : непосредственный.

Учебные пособия

1. **Курилович, Н. Н. Инженерная реология пищевых материалов** : учебно-методическое пособие для студентов, магистрантов и аспирантов технологических специальностей / Н. Н. Курилович, **О. В. Мацикова**, Е. Ф. Тихонович. – Могилев : УО МГУП, 2009. – 124 с. – Текст : непосредственный.
2. **Василенко, З. В. Калькуляция и учет на объектах общественного питания** : учебное пособие для профессионально-технического образования / **З. В. Василенко, О. В. Мацикова**. – Минск : РИПО, 2013. – 213 с. – Текст : непосредственный.
3. **Василенко, З. В. Проектирование объектов общественного питания** : учебное пособие для вузов по специальностям «Производство продукции и организация общественного питания», «Коммерческая деятельность на предприятии общественного питания», «Экономика и управление на предприятии услуг» / **З. В. Василенко, О. В. Мацикова**, Т. Н. Болашенко. – Минск : Вышэйшая школа, 2013. – 303 с. : ил. – Текст : непосредственный.
4. **Василенко, З. В. Технология производства продукции общественного питания. Теоретические основы** : учебное пособие для вузов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» / **З. В. Василенко, О. В. Мацикова**, Т. Н. Болашенко. – Минск : Вышэйшая школа, 2016. – 300 с. – Текст : непосредственный.

5. **Мацикова, О. В. Калькуляция и учет** : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. – Минск : РИПО, 2019. – 195 с. – Текст : непосредственный.

6. **Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания** : учебное пособие для учащихся учреждений образования, реализующих образовательные программы профессионально-технического, среднего специального и высшего образования по специальностям направления образования «Общественное питание» / О. В. Мацикова. – Минск : РИПО, 2022. – 262 с. : цв. ил. – Текст : непосредственный.

Сборники научных трудов

1. **Василенко, З. В. Исследование свойств бисквита с инулином в процессе хранения** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // **Здоровье и окружающая среда : сборник научных трудов / Республиканский научно-практический центр гигиены**. – Минск : БелСАинформ, 2005. – Вып. 6. – С. 430–432.

2. **Василенко, З. В. Влияние содержания сахара и инулина на показатели качества песочного печенья** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // **Здоровье и окружающая среда : сборник научных трудов / Республиканский научно-практический центр гигиены**. – Минск : БелСАинформ, 2006. – Вып. 7. – С. 217–219.

3. **Василенко, З. В. Исследование качества бисквитов функционального назначения с инулином в процессе хранения** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // **Здоровье и окружающая среда : сборник научных трудов / Республиканский научно-практический центр гигиены**. – Минск : БелСАинформ, 2008. – Вып.12. – С. 45–50.

4. **Низкожирные десертные кремы функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, А. В. Оботуров, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // **Здоровье и окружающая среда : сборник научных трудов / Республиканский научно-практический центр гигиены**. – Минск : Смэлток, 2009. – Вып. 14. – С. 34–40.

5. **Шараева, Е. В. Разработка технологии производства песочного печенья с инулином пониженной калорийности** / Е. В. Шараева, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // **Сборник научных работ студентов высших учебных заведений Республики Беларусь «НИРС 2008»**. – Минск, 2009. – С. 197–198.

6. **Технологические решения при проектировании рецептур термостабильного майонеза функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, В. Г. Цыганков, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Здоровье и окружающая среда : сборник научных трудов / Республиканский научно-практический центр гигиены. – Минск : Смэлток, 2010. – Вып. 16. – С. 83–90.

7. **Показатели безопасности майонеза функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, В. Г. Цыганков, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, А. И. Миронов. – Текст : непосредственный // Здоровье и окружающая среда : сборник научных трудов / Республиканский научно-практический центр гигиены. – Минск : Смэлток, 2010. – Вып. 16. – С. 91–94.

Статьи из журналов

1. **Василенко, З. В. Изучение возможности снижения калорийности песочного печенья** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Хлебопек. – 2006. – № 4. – С. 26–28.

2. **Василенко, З. В. Использование инулина при производстве бисквитов функционального назначения** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Хлебопек. – 2006. – № 4. – С. 22–25.

3. **Исследование возможности использования низкожирной эмульсии на растительном масле при производстве песочного печенья функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2009. – № 2 (7). – С. 3–9.

4. **Василенко, З. В. Разработка недельных рационов питания для лиц, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториях** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**, Т. Н. Болашенко – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2009. – № 1 (6). – С. 56–62.

5. **Разработка технологии белкового крема с инулином** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**, Н. П. Тесельская, Т. Н. Болашенко. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2010. – № 2 (9). – С. 13–19.

- 6. Разработка технологии и ассортимента десертных кремов эмульсионной структуры / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова. – Текст : непосредственный // Вестник торгово-технологического института. – 2011. – № 5. – С. 30–36.**
- 7. Использование эмульсии на растительном масле в технологии производства творожного крема функционального назначения / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2011. – № 2 (11). – С. 3–8.**
- 8. Технологические аспекты использования мальтодекстрина в технологии производства масляного крема / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2011. – № 1 (10). – С. 24–28.**
- 9. Разработка технологии производства блюд и кулинарных изделий с использованием консервированной продукции из пророщенного зерна / З. В. Василенко, М. Л. Зенькова, О. В. Мацикова, О. О. Назарова, Т. Н. Болашенко. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2013. – № 1 (14). – С. 18–23.**
- 10. Разработка технологии паштета для функционального питания / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова, А. В. Вержбицкая. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2013. – № 2 (15). – С. 19–23.**
- 11. Разработка технологии получения фосфатидного концентрата из рапсового фуза / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, О. В. Мацикова, А. В. Вержбицкая. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2013. – № 2 (15). – С. 3–8.**
- 12. Зенькова, М. Л. Продукты длительного хранения из зерна и блюда на их основе / М. Л. Зенькова, М. Ю. Бойко, О. В. Мацикова. – Текст : непосредственный // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2014. – № 1. – С. 23–28.**
- 13. Использование пюре из кабачков в технологии термостабильной начинки для мучных кондитерских изделий / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, Д. В. Бухалова. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2014. – № 1 (16). – С. 37–41.**

14. **Перспективы использования конъюгированной линолевой кислоты в технологии продуктов питания функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, И. В. Милкова-Томова, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2014. – № 1 (16). – С. 15–19.
15. **Разработка ассортимента напитков типа смузи на основе дыни** / П. Х. Иванова, И. В. Милкова-Томова, Ц. Н. Минчев, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия. – 2014. – № 1 (16). – С. 42–44.
16. **Новый масложировой продукт для снижения риска развития сердечно-сосудистых заболеваний** / Е. М. Моргунова, Н. И. Белякова, В. Н. Бабодей, А. В. Пчельникова, Т. В. Окулова, А. А. Журня, **О. В. Мацикова**, Л. А. Мишкевич, О. В. Красько. – Текст : непосредственный = A new oil product for reducing the risk of cardiovaschular diseases / А. М. Morgunova, N. I. Belyakova, V. N. Babodey, A. V. Pchelnikova, T. V. Okulova, A. A. Zhurnya, **O. V. Matsikova**, L. A. Mishkevich, O. V. Krasko // Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2023. – Т. 16, № 1 (59). – С. 31–38.
17. **Rosebay Willowherb (Chamerion angustifolium) in Food Products: Evaluation of the Residual Anti-radical Activity of Polyphenol Compounds and N-acetylcystein** / Victor Gorbachev, Igor Nikitin*, Daria Velina, Maria Klokonos, Sherzodkhon Mutallibzoda, Svetlana Tefikova, Olga Orlovtseva, Natalia Ivanova, Galina Posnova, Tatyana Bychkova, Yuliya Zabalueva and **Olga Matsikova**. – Текст : непосредственный // Nutrition & Food Science. – 2023. – Volume 20, Issue 2. – Page 220–226. DOI: 10.2174/1573401319666230330095521.

Отчеты о НИР

1. **Исследование содержания в растительном сырье веществ, обладающих сорбционной и антиоксидантной способностью, и разработка технологии производства продуктов оздоравливающего действия** : отчет о НИР (заключительный): ГЗ 14-09 / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия» ; руководитель З. В. Василенко ; исполнители: Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, В. Н. Шлапакова, Д. А. Кубар. – Могилев : МГУП, 2015. – 84 с. – № ГР 20141167. – Текст : непосредственный.

2. Разработка научных основ и новых высокоэффективных технологий производства пищевых продуктов, кулинарных блюд и изделий, обогащенных полезными пищевыми веществами, обеспечивающих ресурсо- и энергосбережение : отчет о НИР (заключительный): ГБ 31-01 / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия» ; руководитель З. В. Василенко ; исполнители: Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, А. М. Смагин, Н. В. Стефаненко, И. И. Андреева, О. В. Шкабров, В. В. Редько-Бодмер, **О. В. Мацикова**, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, И. В. Никулина, И. П. Федорова, Л. В. Лазовикова, Н. П. Губанова, Н. А. Могилевчик, А. М. Гарифуллина, О. А. Ветошкина. – Могилев, 2015. – 131 с. – № ГР 20112367. – Текст : непосредственный.

Тезисы докладов, материалы конференций

1. Василенко, З. В. Разработка технологии бисквита на основе использования желтков яиц / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Материалы IV Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 26–28 марта 2003 г.). В 2 ч. Ч. 1 : Техника и технология пищевых производств / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия»; Белорусский государственный концерн пищевой промышленности «Белгоспищепром». – Могилев : МГУП, 2003. – С. 151–153.

2. Василенко, З. В. Исследование технологических свойств инулина / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Здоровье и окружающая среда : материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье. Безопасность и качество продуктов питания» (г. Барановичи, 31 августа 2004 г.). – Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 72–74.

3. Василенко, З. В. Исследование влияния инулина на продолжительность хранения и качества бисквитов / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов V Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 18–20 мая 2005 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 32–35.

4. Василенко, З. В. Исследование влияния продолжительности хранения на качество песочного печенья функционального назначения с инулином / З. В. Василенко, Э. М. Омарова, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов V Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 18–20 мая 2005 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 107.

5. **Василенко, З. В. Методика измерения структурно-механических свойств пищевых масс** / З. В. Василенко, Н. Н. Курилович, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов V Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 18–20 мая 2005 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 119.

6. **Василенко, З. В. Исследование влияния инулина на органолептические и физико-химические показатели качества бисквитов** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография : материалы VI Международной научно-практической конференции (г. Харьков, 23–24 мая 2006 г.) / Харьковский государственный университет продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 43–45.

7. **Василенко, З. В. Исследование водосвязывающей способности инулина** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Наука и социальные проблемы общества: питание, экология, демография : материалы VI Международной научно-практической конференции (г. Харьков, 23–24 мая 2006 г.) / Харьковский государственный университет продовольствия и торговли. – Харьков, 2006. – С. 46–47.

8. **Шараева, Е. В. Влияние инулина и температурного режима тестоприготовления на стабильность яично-сахарных пен** / Е. В. Шараева ; научные руководители З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 24–25 апреля 2008 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 206.

9. **Шараева, Е. В. Влияние инулина на реологические характеристики бисквитного теста** / Е. В. Шараева ; научные руководители З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 24–25 апреля 2008 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2008. – Ч. 1. – С. 205.

10. **Василенко, З. В. Рационализация питания лиц, содержащихся в учреждениях уголовно-исполнительной системы и лечебно-трудовых профилакториях** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 21–22 мая 2009 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2009. – Ч. 1. – С. 209–210.
11. **Использование эмульсии на растительном масле при производстве десертных кремов и соусов функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, Т. И. Пискун, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Инновационные технологии в пищевой промышленности : материалы VIII Международной научно-практической конференции (г. Минск, 8–9 октября 2009 г.) / РУП «Научно-практический центр НАН Республики Беларусь по продовольствию». – Минск : ИВЦ Минфина, 2009. – С. 318–325.
12. **Низкожирный эмульсионный полуфабрикат** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, Н. В. Миронова. – Текст : непосредственный // Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития) : материалы III Международной научно-технической конференции / Воронежская государственная технологическая академия. – Воронеж : ВГТА, 2009. – Вып. 3. – С. 366–372.
13. **Разработка технологии белкового крема с инулином** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин. – Текст : непосредственный // Научни трудове научно конференции с международно участие «Хранителна наука, техника и технологии 2012» (г. Пловдив, 19–20 октября 2009 г.) / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2012. – Т. 59. – С. 461–463.
14. **Творожный крем функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, Н. В. Миронова. – Текст : непосредственный // Инновационные технологии и оборудование для пищевой промышленности (приоритеты развития) : материалы III Международной научно-технической конференции / Воронежская государственная технологическая академия. – Воронеж : ВГТА, 2009. – Вып. 3. – С. 372–378.
15. **Василенко, З. В. Разработка технологии приготовления отделочных полуфабрикатов функционального назначения с инулином** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**, Н. П. Тесельская. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 27–28 апреля 2011 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 180.

16. **Влияние мальтодекстрина на пенообразующую способность яичного белка** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 27–28 апреля 2011 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 185.
17. **Использование пектина в технологии молочных десертов** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 27–28 апреля 2011 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 187.
18. **Исследование возможности использования мальтодекстрина в технологии производства сливочного крема** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 27–28 апреля 2011 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2011. – Ч. 1. – С. 183–184.
19. **Исследование показателей качества и безопасности майонеза функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов : сборник трудов Международной научно-практической конференции / Государственный университет им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 126–129.
20. **Исследование технологических свойств мальтодекстрина и перспективы его использования при производстве майонеза** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : электронный // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы Четвертой международной интернет-конференции (г. Орел, 24 января–21 апреля 2011 г.). – Орел : Госуниверситет-УНПК, 2011. – С. 475–480.

21. **Характеристика качества майонеза «Здоровье» функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болошенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Научни трудове международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2011», (г. Пловдив, 14–15 октября 2011 г.) / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2011. – Т. 58, № 3. – С. 59–62.
22. **Влияние инулина на показатели качества белкового крема** / Н. П. Тесельская, Ю. Ю. Купцова ; научные руководители З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 26–27 апреля 2012 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 199.
23. **Влияние инулина на структурно-механические свойства сливочного крема** / Н. П. Тесельская, Ю. Ю. Купцова ; научные руководители З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 27–28 апреля 2011 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев: УО МГУП, 2012. – Ч. 1. – С. 200.
24. **Разработка технологии белкового крема с инулином** / З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**, Т. Н. Болашенко, П. А. Ромашихин. – Текст : непосредственный // Научни трудове международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2012», (г. Пловдив, 19–20 октября 2012 г.) / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2012. – Т. 59. – С. 461–463.
25. **Исследование качества песочного печенья функционального назначения при хранении** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, А. М. Вержбицкая. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : материалы IX Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 25–26 апреля 2013 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2013. – Ч. 1. – С. 159.
26. **Использование эмульсии на растительном масле при производстве песочного печенья** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, И. В. Милкова-Томова, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, А. В. Вержбицкая. – Текст : непосредственный // Научни трудове международной конференции «Хранителна наука, техника и технологии 2013», (г. Пловдив, 18–19 октября 2013 г.) / Университет по хранителни технологии. – Пловдив, 2013. – Т. 60. – С. 70–74.

27. **Разработка технологии песочного печенья функционального назначения** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств: материалы IX Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 25–26 апреля 2013 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : УО МГУП, 2013. – Ч. 1. – С. 160.
28. **Кубар, Д. А. Исследование возможности использования ботвы свеклы и моркови при разработке технологий кулинарной продукции** / Д. А. Кубар ; научные руководители З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов IX Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 24–25 апреля 2014 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2014. – Ч. 1. – С. 167–168.
29. **Майонез функционального назначения с конъюгированной линолевой кислотой. Показатели качества и безопасности** / З. В. Василенко, И. В. Милкова-Томова, П. А. Ромашихин, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Научни трудове с международно участие «Хранителна наука, техника и технологии-2014» (г. Пловдив, 24–25 октомври 2014 г.). – Пловдив, 2014. – Т. 61. – С. 860–864.
30. **Разработка ассортимента десертных соусов оздоравливающего действия** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, И. В. Милкова-Томова, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, Д. В. Бухалова. – Текст : непосредственный // Научни трудове с международно участие «Хранителна наука, техника и технологии – 2014» (г. Пловдив, 24–25 октомври 2014 г.). – Пловдив, 2014. – Т. 61. – С. 865–868.
31. **Разработка технологии производства термостабильной начинки на основе кабачков** / П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, А. В. Вержбицкая. – Текст : непосредственный // Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания : сборник трудов международной научно-практической конференции (г. Кутаиси, 12–13 июня 2014 г.). – Кутаиси, 2014. – С. 292–296.
32. **Сравнительная характеристика флавонов и фенольных кислот в экстрактах, полученных из плодов и листьев красной клюквы** / Д. Бухалова, К. Николова, И. Милкова-Томова, Й. Алексиева, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Научни трудове с международно участие «Хранителна наука, техника и технологии-2014» (г. Пловдив, 24–25 октомври 2014 г.). – Пловдив, 2014. – С. 1182–1185.

33. Внешний вид и вкус бисквитов, изготовленных с использованием листьев клюквы (VACCINIUM VITIS-IDEAE L.) / Ж. Т. Горанова, М. Р. Баева, Д. В. Бухалова, И. В. Милкова-Томова, Й. Н. Алексиева, С. С. Станков, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов X Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 23–24 апреля 2015 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2015. – С. 139.

34. Изменение химического состава плодовоовощного сырья при проготовлении пюре как основы соусов / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, Д. А. Кубар. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов X Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 23–24 апреля 2015 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2015. – С. 156.

35. Исследование химического состава растительного сырья и его изменение при приготовлении пюре для соусов / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, Д. А. Кубар. – Текст : непосредственный // Инновационные технологии производства продуктов питания функционального назначения : сборник трудов международной научно-практической конференции (г. Кутаиси, апрель 2015 г.). – Кутаиси, 2015. – С. 249–253.

36. Листья клюквы (VACCINIUM VITIS-IDEAE L.) – перспективная функциональная добавка при производстве бисквитов / Ж. Т. Горанова, М. Р. Баева, Д. В. Бухалова, И. В. Милкова-Томова, Й. Н. Алексиева, С. С. Станков, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов X Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 23–24 апреля 2015 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2015. – С. 140.

37. Перспективы использования плодово-ягодного сырья как основы соусов с профилактическими свойствами / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, К. С. Кравченко. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов X Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 23–24 апреля 2015 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2015. – С. 126.

38. **Разработка рецептур и технологии производства соусов оздоравливающего действия** / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Повышение качества, безопасности и конкурентоспособности продукции агропромышленного комплекса в современных условиях : сборник научных трудов IX Международной конференции молодых ученых и специалистов (г. Москва, октябрь 2015 г.). – Москва : ФГБНУ ВНИИПБиВП, 2015. – № 3 (74). – С. 47–51.
39. **Влияние способа варки гороха на аминокислотный состав белка и содержание минеральных веществ** / З. В. Василенко, А. С. Кучер, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : электронный // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы VI Международной интернет-конференции (г. Орел, 27 января – 25 мая 2016 г.) / Орловский государственный университет. – Орел, 2016. – С. 115–120.
40. **Изучение вязкости водных растворов гидроколлоидов в зависимости от их комбинаций и концентрации в растворе** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Товароведение и экспертиза, производство пищевых и кормовых продуктов, обеспечение их качества и безопасности : материалы международной научно-практической конференции / Казанский кооперативный институт АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации». – Казань, 2016. – С. 53–58.
41. **Изучение синергетического эффекта поликомпозиций гидроколлоидов** / З. В. Василенко, П. А. Ромашихин, Э. М. Омарова, **О. В. Мацикова**, Т. Н. Болашенко. – Текст : электронный // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы VI Международной интернет-конференции (г. Орел, 27 января – 25 мая 2016 г.) / Орловский государственный университет. – Орел, 2016. – С. 120–123.
42. **Исследование показателей качества семян гороха и аминокислотного состава его белка** / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко, **О. В. Мацикова**, Э. М. Омарова. – Текст : непосредственный // Товароведение и экспертиза, производство пищевых и кормовых продуктов, обеспечение их качества и безопасности : материалы международной научно-практической конференции / Казанский кооперативный институт АНО ОВО ЦС РФ «Российский университет кооперации». – Казань, 2016. – С. 59–62.

43. Перспективы разработки рецептур соусов профилактического действия на основе овощного и плодово-ягодного сырья / З. В. Василенко, Т. Н. Балашенко, О. В. Мацикова, Ю. Н. Захарова. – Текст : непосредственный // Инновационные подходы и технологии для повышения эффективности производств в условиях глобальной конкуренции : материалы международной научно-практической конференции, посвященной памяти члена-корреспондента КазАСХН, д.т.н., профессора Тулеуова Елемеса Тулеуовича (г. Семей, 1 марта 2016 г.) / Государственный университет имени Шакарма. – Семей, 2016. – Т. 1. – С. 100–103.

44. Мацикова, О. В. Конкурс профессионального мастерства – эффективный механизм формирования профессиональной компетентности молодых специалистов / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, Т. М. Рыбакова. – Текст : непосредственный // Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы : материалы IV Международной научно-методической конференции (г. Могилев, 15–16 ноября 2018 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2018. – С. 227–228.

45. Мацикова, О. В. Роль педагога в системе дуального образования / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, Т. М. Рыбакова. – Текст : непосредственный // Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы : материалы IV Международной научно-методической конференции (г. Могилев, 15–16 ноября 2018 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2018. – С. 227–228.

46. Мацикова, О. В. Участие в движении Worldskills International и создание республиканских ресурсных центров – способы модернизации системы обучения / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, Т. М. Рыбакова. – Текст : непосредственный // Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы : материалы IV Международной научно-методической конференции (г. Могилев, 15–16 ноября 2018 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2018. – С. 229–230.

47. Мацикова, О. В. Конкурсы профессионального мастерства по правилам WORLDSKILLS – эффективный механизм повышения квалификации педагога и формирования профессиональной компетентности молодого специалиста / О. В. Мацикова. – Текст : непосредственный // Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы : материалы V Международной научно-методической конференции (г. Могилев, 19–20 ноября 2020 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2020. – С. 8–11.

48. Кожуленко, К. В. Изучение технологических свойств ксантана и гуарана / К. В. Кожуленко ; научный руководитель О. В. Мацикова. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов XII Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 22–23 апреля 2021 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2021. – С. 129.

49. Кожуленко, К. В. Определение оптимальных технологических параметров обработки полуфабрикатов из мяса птицы, рыбы и овощей с использованием технологии «sous vide» / К. В. Кожуленко ; научный руководитель О. В. Мацикова. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов XII Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 22–23 апреля 2021 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2021. – С. 131.

50. Кожуленко, К. В. Разработка технологии приготовления низкокалорийных соусов с использованием ксантана / К. В. Кожуленко ; научный руководитель О. В. Мацикова. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов XII Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 22–23 апреля 2021 г.) / Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия». – Могилев : МГУП, 2021. – С. 130.

51. Мацикова, О. В. Использование каррагинанов в производстве кулинарной продукции / О. В. Мацикова, А. А. Полесова, Т. Р. Жилина. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : материалы XIV Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 21–22 апреля 2022 г.) в 2 т. / Учреждение образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий». – Могилев : БГУТ, 2022. – Т. 1. – С. 267–268.

52. **Мацикова, О. В. Использование приложения FOODPAIRING® для разработки новых технологий блюд из тыквы** / О. В. Мацикова, А. А. Полесова, Т. Р. Жилина. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : материалы XIV Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 21–22 апреля 2022 г.) в 2 т. / Учреждение образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий». – Могилев : БГУТ, 2022. – Т. 1. – С. 253–254.
53. **Мацикова, О. В. Об осуществлении производственно-предпринимательской деятельности студентов в рамках ЦПМ «Кулинарный тренд»** / О. В. Мацикова, А. Ю. Болотько, А. Ю. Болотова. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : материалы XIV Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 21–22 апреля 2022 г.) в 2 т. / Учреждение образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий». – Могилев : БГУТ, 2022. – Т. 2. – С. 134–135.
54. **Мацикова, О. В. Изучение функционально-технологических свойств каррагинанов** / О. В. Мацикова, С. А. Оганнисян, Т. Р. Жилина. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : материалы XV Юбилейной Международной научно-технической конференции (г. Могилев, 19–20 апреля 2023 г.) в 2 т. / Учреждение образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий». – Могилев : БГУТ, 2023. – Т. 1. – С. 214–215.
55. **Мацикова, О. В. Республиканский конкурс студенческих семей «Счастливы вместе» – эффективная форма пропаганды традиционных семейных ценностей** / О. В. Мацикова. – Текст : электронный // Роль молодежной политики и воспитательной деятельности в формировании идейно-ценностных смыслов и ориентиров у современного молодого поколения : сборник материалов международной научно-практической конференции СНГ (г. Москва, 27–29 сентября 2023 г.). – Москва, 2023. – URL: <https://youthlib.mirea.ru/>
56. **Использование капша-каррагинана при изготовлении муссового десерта с использованием тыквы** / С. А. Оганнисян, Т. Р. Жилина, А. А. Полесова ; научный руководитель **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов XIII Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 18–19 апреля 2024 г.) / Учреждение образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий». – Могилев : БГУТ, 2024. – С. 322.

57. **Сравнительная характеристика товароведно-технологических свойств ксантановой камеди и камеди рожкового дерева** / Т. Р. Жилина, С. А. Оганнисян, Е. В. Гриб ; научный руководитель **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов XIII Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 18–19 апреля 2024 г.) / Учреждение образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий». – Могилев : БГУТ, 2024. – С. 167.

58. **Целесообразность разработки рецептуры и технологии производства муссового десерта с использованием тыквы** / С. А. Оганнисян, Т. Р. Жилина, Е. В. Гриб ; научный руководитель **О. В. Мацикова**. – Текст : непосредственный // Техника и технология пищевых производств : тезисы докладов XIII Международной научной конференции студентов и аспирантов (г. Могилев, 18–19 апреля 2024 г.) / Учреждение образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий». – Могилев : БГУТ, 2024. – С. 321.

59. **Мацикова, О. В. Опыт пропаганды института семьи и брака** / О. В. Мацикова. – Текст : электронный // Каспийский научно-образовательный конгресс : сборник трудов IV Международной научно-практической конференции «Проблемы комплексной безопасности Каспийского макрорегиона и трансформация идентичностей» и Международной научно-практической конференции «Семья как традиционная ценность современной России и стран Прикаспия» (г. Астрахань, 2024 г.). – Астрахань: Астраханский гос. ун-т им. В. Н. Татищева, 2024. – С. 158–162.

Учебно-методические пособия

1. **Декорирование блюд и основы карвинга**. Учебная программа повышения квалификации для специалистов пищевой промышленности / составители: З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**, Н. П. Тесельская. – Могилев : МГУП, 2010. – 9 с. – Текст : непосредственный.

2. **Основы калькуляции и учета**. Учебная программа для слушателей курсов профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» / составители: З. В. Василенко, **О. В. Мацикова**. – Могилев : МГУП, 2010. – 3 с. – Текст : непосредственный.

3. **Программа преддипломной практики.** Методические указания для студентов специальности 1 91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания» дневной и заочной формы обучения / составители: З. В. Василенко, А. М. Смагин, **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2010. – 35 с. – Текст : непосредственный.
4. **Проектирование предприятий отрасли.** Учебная программа для студентов специальности 1 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания дневной и заочной формы обучения / составители: А. М. Смагин, **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2010. – 11 с. – Текст : непосредственный.
5. **Проектирование предприятий отрасли.** Учебная программа (рабочий вариант) для студентов специальности 1 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания дневной и заочной формы обучения / составители: А. М. Смагин, **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2010. – 31 с. – Текст : непосредственный.
6. **Специальная технология.** Учебная программа для слушателей курсов профессионального обучения по профессии 16675 «Повар» / составители: З. В. Василенко, **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2010. – 8 с. – Текст : непосредственный.
7. **Методология разработки новых технологий блюд и кулинарных изделий.** Учебная программа для студентов специальности 1 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания дневной и заочной формы обучения / составители: З. В. Василенко, **О. В. Мацикова,** В. В. Редько. – Могилев : МГУП, 2012. – 16 с. – Текст : непосредственный.
8. **Методология разработки новых технологий блюд и кулинарных изделий.** Учебная программа (рабочий вариант) изделий для студентов специальности 1 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания дневной и заочной формы обучения / составители: З. В. Василенко, **О. В. Мацикова,** В. В. Редько. – Могилев : МГУП, 2012. – 31 с. – Текст : непосредственный.
9. **Учет и отчетность в торговых объектах общественного питания.** Учебная программа для студентов специальности 1 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания дневной и заочной формы обучения / составители: З. В. Василенко, **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2012. – 9 с. – Текст : непосредственный.

10. **Учет и отчетность в торговых объектах общественного питания.** Методические указания для выполнения контрольных работ студентов специальности 1 91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания» заочной формы обучения / составители: З. В. Василенко, **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2013. – 15 с. – Текст : непосредственный.
11. **Учет и отчетность в торговых объектах общественного питания.** Учебная программа (рабочий вариант) для студентов специальности 1 91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания дневной и заочной формы обучения / составители: З. В. Василенко, **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2012. – 14 с. – Текст : непосредственный.
12. **Повышение квалификации рабочих (служащих) по профессии «Бармен» уровень квалификации – 5 разряд.** Учебная программа для слушателей курсов профессионального обучения / составитель: **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2015. – 6 с. – Текст : непосредственный.
13. **Обучающие курсы «Официант, бармен».** Учебная программа для слушателей курсов профессионального обучения / составитель: **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2016. – 5 с. – Текст : непосредственный.
14. **Повышение квалификации рабочих (служащих) по профессии «Повар» уровень квалификации – 5 разряд.** Учебная программа для слушателей курсов профессионального обучения / составитель: **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2016. – 8 с. – Текст : непосредственный.
15. **Технология производства блюд мировой кухни.** Учебная программа / составители: **О. В. Мацикова,** Т. Н. Болашенко, И. П. Федорова, В. Н. Шлапакова. – Могилев : МГУП, 2016. – 32 с. – Текст : непосредственный.
16. **Современное кулинарное искусство в сфере «HoReCa» для преподавателей учреждений образования, обеспечивающих подготовку специалистов для сферы общественного питания (HoReCa).** Учебная программа / составитель: **О. В. Мацикова.** – Могилев : МГУП, 2018. – 8 с. – Текст : непосредственный.
17. **Правильное и сбалансированное питание молодежи сегодня – здоровье и процветание нации завтра!** Методическая разработка. Дипломом I степени республиканского конкурса информационно-методических материалов XVIII Республиканской выставки научно-методической литературы, педагогического опыта и творчества учащейся молодёжи / составители: **О. В. Мацикова,** Т. Н. Болашенко. – Могилев : МГУП, 2019. – 59 с. – Текст : непосредственный.

18. **Технологические расчеты и планировочные решения объектов общественного питания для студентов специальности 1-91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания.** Учебная программа / составители: **О. В. Мацикова**, А. М. Смагин. – Могилев : МГУП, 2020. – 22 с. – Текст : непосредственный.

19. **Технологические расчеты и инженерные решения в сфере общественного питания для студентов специальности 1-91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания.** Учебная программа / составители: **О. В. Мацикова**, А. М. Смагин. – Могилев : МГУП, 2020. – 21 с. – Текст : непосредственный.

20. **Учебная программа по новой дисциплине «Мировые тренды и новации в ресторанном и гастрономическом бизнесе»,** направленная на специальную подготовку инженеров-экономистов специальности 1- 27 01 01 Экономика и организация производства (по направлениям), направление специальности 1- 27 01 01-21 Экономика и организация производства (общественное питание) / составители: **О. В. Мацикова**, С. Л. Масанский, Т. М. Рыбакова. – Могилев : БГУТ, 2020. – 9 с. – Текст : непосредственный.

21. **Учебная программа по новой дисциплине «Инновации в сфере общественного питания»,** направленная на специальную подготовку инженеров-технологов специальности 1-91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания специализации 1-91 01 01 01 Технология продукции и организация общественного питания / составитель: **О. В. Мацикова**. – Могилев : БГУТ, 2020. – 10 с. – Текст : непосредственный.

22. **Учебная программа обучающихся курсов формируемой компетенции «Кулинарное искусство в соответствии с конкурсной документацией международных соревнований WorldSkills International»** / составитель: **О. В. Мацикова**. – Могилев : БГУТ, 2020. – 10 с. – Текст : непосредственный.

23. **Мацикова, О. В. Методическое пособие для организации и проведения практического обучения, тренингов и подготовки к участию в республиканских и международных конкурсах профессионального мастерства, в том числе по стандартам WorldSkills** / О. В. Мацикова. – Могилев : БГУТ, 2021. – 75 с. : ил. – Текст : непосредственный.

24. **Технология производства мучных блюд, кулинарных, кондитерских и булочных изделий:** методические указания к выполнению курсовой работы по учебной дисциплине «Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий» для студентов специализации 1-91 01 01 01 Технология продукции и организация общественного питания / Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий ; составитель: **О. В. Мацикова**. – Могилев : БГУТ, 2021. – 51 с. – Текст : непосредственный.

Содержание

Образование.....	3
Трудовая деятельность.....	4
Научная деятельность.....	6
Учебно-методическая деятельность.....	7
Общественная деятельность.....	7
Грамоты и благодарности.....	8
Диссертация, автореферат диссертации.....	9
Учебные пособия.....	9
Сборники научных трудов.....	10
Статьи из журналов.....	11
Отчеты о НИР.....	13
Тезисы докладов, материалы конференций.....	14
Учебно-методические пособия.....	25

Алфавитный указатель авторов

- | А | Ж |
|---------------------------------------|-------------------------|
| Алексиева Й. 20 | Жилина Т. Р. 23, 24, 25 |
| Андреева И. И. 14 | Журня А. А. 13 |
| Б | З |
| Бабодей В. Н. 13 | Забалуева Ю. 13 |
| Баева М. Р. 20 | Захарова Ю. Н. 22 |
| Белякова Н. И. 13 | Зенькова М. Л. 12 |
| Березнева Т. В. 14 | |
| Бойко М. Ю. 12 | И |
| Болотова А.Ю. 24 | Иванова Н. 13 |
| Болотько А. Ю. 24 | Иванова П. Х. 13 |
| Болашенко Т.Н. 9, 10, 11, 12, 13, 14 | |
| 15, 16, 17, 18, 19, | |
| 20, 21, 22, 27 | |
| Бухалова Д. В. 12, 19, 20 | К |
| Бушкова Т. 13 | Кравченко К. С. 21 |
| В | Красько О. В. 13 |
| Василенко З. В. 9, 10, 11, 12, 13, 14 | Клоконос М. 13 |
| 15, 16, 17, 18, 19, 20 | Кожуленко К. В. 23 |
| 21, 22, 24, 25, 26 | Короткевич И. Л. 10 |
| Велина Д. 13 | Кубар Д. А. 13, 19, 20 |
| Ветошкина О. А. 14 | Купцова Ю. Ю. 18 |
| Вержбицкая А. В. 12, 19 | Курилович Н. Н. 9, 15 |
| Вержбицкая А. М. 18 | Кучер А. С. 21 |
| Г | Л |
| Гарифуллина А. М. 14 | Лазовикова Л. В. 14 |
| Горанова Ж. Т. 20 | М |
| Горбачев В. 13 | Масанский С. Л. 28 |
| Гриб Е. В. 25, 19, 20 | Милкова-Томова И. В. 13 |
| Губанова Н. П. 14 | Минчев Ц. Н. 13 |
| | Миронов А. И. 11 |
| | Миронова Н. В. 16 |
| | Мишкевич Л. А. 13 |
| | Могилевчик Н. А. 14 |
| | Моргунова Е. М. 13 |
| | Муталлибзода Ш. 13 |

Н

Назарова О.О.
Никитин И. 13
Николова К. 20
Никулина И. В. 14

О

Оботуров А. В. 10
Оганнисян С. А. 24, 25
Окулова Т. В. 13
Омарова Э. М. 14, 21, 22
Орловцева О. 13

П

Пискун Т. И. 14, 16
Полесова А. А. 23, 24
Поснова Г. В.
Пчельникова А. В. 13

Р

Редько В. В. 26
Редько-Бодмер В. В. 14, 25
Ромашихин П. А. 10, 11, 12, 13, 14,
16, 17, 18, 19, 21
Рыбакова Т. М. 22, 28

С

Смагин А. М. 14, 25, 26, 27, 28
Станков С. С. 20
Стефаненко Н. В. 14

Т

Тесельская Н. П. 14, 17, 18, 25
Тефикова С. 13
Тихонович Е. Ф. 9

Ф

Федорова И. П. 14, 27

Ц

Цыганков В. Г. 14

Ш

Шараева Е. В. 10, 15
Шкабров О. В. 14
Шлапакова В. Н. 13, 27

Информационное издание

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

трудов и научных публикаций проректора по идеологической
и воспитательной работе кандидата технических наук, доцента

**МАЦИКОВОЙ
ОЛЬГИ ВЛАДИМИРОВНЫ**

Составитель

Гаранинова Светлана Михайловна

Редактор *Т. Л. Матеуш*

Технический редактор *К. А. Денисова*

Дизайн обложки *К. А. Денисовой*

Подписано в печать 06.12.2024. Формат 60×84 1/16.

Гарнитура Times New Roman.

Уч.-изд. л. 1,6. Усл. печ. л. 1,9.

Тираж 9 экз. Заказ 97.

Учреждение образования

«Белорусский государственный университет пищевых
и химических технологий».

Свидетельство о государственной регистрации издателя, изготовителя,
распространителя печатных изданий № 1/272 от 04.04.2014.

Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.

Отпечатано в учреждении образования

«Белорусский государственный университет пищевых
и химических технологий».

Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.