

Министерство образования Республики Беларусь

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия»

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

ТРУДОВ И НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ

**кандидата технических наук, доцента,
профессора кафедры технологии продукции общественного питания
и мясопродуктов**

Пискун

Татьяны Ивановны

УДК 012
ББК 91.9:36
Б43

Рекомендовано к опубликованию научно-техническим Советом
УО «МГУП», протокол № 3 от 19.03.2013 г.

Составители:
Василенко З. В.
Грибенкова В. И.
Гаранинова С. М.

Библиографический указатель трудов и научных публикаций
Б43 кандидата технических наук, доцента, профессора кафедры технологии
продукции общественного питания и мясопродуктов Пискун Т. И. /
сост. З. В. Василенко, В. И. Грибенкова, С. М. Гаранинова. – Могилев :
УО «МГУП», 2013. – 31 с.
ISBN 978-985-6979-64-7.

*Библиографический указатель посвящен белорусскому ученому в области
общественного питания и пищевой промышленности, кандидату
технических наук, доценту, профессору кафедры Татьяне Ивановне Пискун.
Издание приурочено к 60-летию со дня рождения Т. И. Пискун.*

УДК 012
ББК 91.9:36

ISBN 978-985-6979-64-7

© Учреждение образования
«Могилевский государственный
университет продовольствия», 2013

Содержание

Краткий биографический очерк	4
Научно-педагогическая деятельность	5
Публикации о деятельности Т. И. Пискун	6
Библиография трудов и научных публикаций	7
Диссертации, выполненные и защищенные под руководством Т. И. Пискун	30

Пискун Татьяна Ивановна
Кандидат технических наук, доцент,
профессор кафедры технологии продукции общественного
питания и мясопродуктов
учреждения образования
«Могилевский государственный университет продовольствия»

Краткий биографический очерк

Пискун Татьяна Ивановна – кандидат технических наук, доцент, профессор кафедры, белорусский ученый в области пищевой промышленности и общественного питания.

Родилась 19 мая 1953 года в г. Бобруйске Могилевской области. Здесь же в 1970 году окончила среднюю школу № 9 с золотой медалью и поступила в Могилевский машиностроительный институт, где впервые был объявлен набор на специальность «Технология и организация общественного питания».

В 1975 году окончила Могилевский технологический институт. Свою трудовую деятельность Пискун Т. И. начала на кафедре технологии и организации общественного питания в должности ассистента кафедры. С 1976 по 1980 годы училась в Московском институте народного хозяйства им. Г. В. Плеханова.

В 1980 году в МИНХ им. Г. В. Плеханова Т. И. Пискун защитила кандидатскую диссертацию на тему «Исследование влияния кулинарной обработки на изменение углеводного комплекса овощей и качество изделий» на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 05.18.15. С 1981 по 1985 гг. – заместитель декана факультета общественного питания. Решением ВАК в 1983 году присвоено ученое звание доцента кафедры технологии и организации общественного питания. В сентябре

1993 года в связи с реорганизацией кафедры работала в должности доцента кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов.

В 1994 г. – заместитель декана химико-технологического факультета.

С 1995–2011 гг. – ученый секретарь Совета по защите диссертаций.

С 1996 по 2012 гг. – декан химико-технологического факультета.

С 2012 года – профессор кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов.

В 2008 г. – награждена нагрудным знаком Министерства образования Республики Беларусь «Выдатнік адукацыі».

Т. И. Пискун имеет благодарность Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь (2013 г.); диплом ОАО «Бабушкина крынка» (2008); почетные грамоты: Республиканского комитета профсоюза работников народного образования и науки Беларуси (1991г.); Пинского молочного комбината, республиканского объединения «Белпищепром», Столинского районного исполнительного комитета, Белорусского республиканского союза потребительских обществ, управления торговли и услуг Могилевского облисполкома, Берёзовского мясоконсервного комбината (2008г.); Могилевского исполнительного комитета (2012 г.); ОАО «Савушкин продукт» (2008, 2013 гг.); УО «Пинский государственный аграрный технологический колледж» (2013 г.).

Научно-педагогическая деятельность

По окончании института педагогические способности в Пискун Т. И. заметила Василенко З. В., заведующая кафедрой технологии и организации общественного питания Могилевского технологического института (ныне УО «МГУП») и предложила работу ассистента.

Научно-педагогическая деятельность Пискун Т. И. связана с подготовкой специалистов для отрасли общественного питания Республики Беларусь, с решением задач, стоящих перед пищевой промышленностью.

Пискун Т. И. читает курсы лекций по товароведению пищевых продуктов, физиологии питания. Руководит курсовыми и дипломными проектами, научно-исследовательской работой студентов. Студенческие работы, представленные на республиканских конкурсах, награждались дипломами.

Пискун Т. И. являлась разработчиком образовательных стандартов и учебных планов по специальности «Производство продукции и организации общественного питания», методических указаний к проведению практических занятий, выполнению курсовых и дипломных проектов.

Под руководством члена-корреспондента НАН Беларуси, доктора технических наук, профессора Василенко З. В. участвовала в выполнении научных разработок по технологии продукции общественного питания и мясопродуктов.

Пискун Т. И. опубликовано более 100 научных и методических работ, имеет 3 авторских свидетельства, патента Республики Беларусь.

Под руководством Т. И. Пискун совместно с профессором Василенко З. В. подготовлены и защищены 2 кандидатские диссертации.

Публикации о деятельности Пискун Т. И.

1 35 лет Могилевскому государственному университету продовольствия. – Минск : Издательский центр БГУ, 2009. – С. 124–126.

2 40 лет Могилевскому государственному университету продовольствия. – Минск : Издательский центр БГУ, 2013. – С. 88.

3 Завтра – Татьянин день / С. Маркова // Днепровская неделя. – 2007. – 24 января. – С. 2.

БИБЛИОГРАФИЯ ТРУДОВ И НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ

Материал в списке расположен по годам изданий, в пределах года – в алфавитном порядке в следующей последовательности: книги и брошюры, статьи из справочных изданий, журналов и сборников научных трудов, тезисы докладов научно-технических конференций, спецвиды (технические условия, авторские свидетельства и патенты), депонированные рукописи, отчеты о НИР, научно-методические разработки.

Диссертации, выполненные под руководством Пискун Т. И., представлены в отдельном разделе. Записи представлены в хронологическом порядке.

При составлении библиографического описания используется ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». Заголовок описания при составлении записей не применяется.

1979

1 Изменение содержания углеводов при технологической обработке некоторых овощей / Г. Ф. Фролова, Т. И. Лось, И. М. Скурихин, О. Э. Линке // Пищевая пром-сть. Сер. 4. Консерв., овощесуш. и пищекоцентр. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром, 1979. – Вып. 10. – С. 26–27.

1980

1 Использование газовой хроматографии для изучения содержания сахаров при кулинарной обработке некоторых овощей / Т. И. Лось, И. М. Скурихин, О. Э. Линке, Г. Ф. Фролова // Вопросы питания. – 1980. – № 6. – С. 59–64.

2 Влияние тепловой обработки на изменение полисахаридов клеточных стенок некоторых овощей / Т. И. Лось, З. В. Василенко, Г. Ф. Фролова, Н. Я. Сакович // Пищевая пром-сть. Сер. 4. Консерв., овощесуш. и пищекоцентр. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром, 1980. – Вып. 3. – С. 25–27.

3 Влияние технологической обработки на состав органических кислот некоторых овощей / Г. Ф. Фролова, Т. И. Лось // Пищевая пром-сть. Сер. 4. Консерв., овощесуш. и пищекоцентр. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром, 1980. – Вып. 4. – С. 7–10.

4 Изменение минерального состава овощей при тепловой обработке / Т.И. Лось, З.В. Василенко, Г.Ф. Фролова, Н.Я. Сакович // Пищевая пром-сть. Сер. 4. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн. реф.сб. / ЦНИИТЭИпищепром, 1980. – Вып. 2. – С. 15–18.

5 Исследование влияния кулинарной обработки на изменение углеводного комплекса овощей и качество изделий: дис. ...канд. технич. наук / Т. И. Лось; МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1980. – 140 с.

6 Исследование влияния кулинарной обработки на изменение углеводного комплекса овощей и качество изделий: автореф. дис. ...канд. технич. наук / Т. И. Лось. – М., 1980. – 25 с.

7 Способ производства мороженого: а. с. № 766566 СССР / В. С. Баранов, З. В. Василенко, В. С. Михайлов, И. А. Мухина, А. А. Кольцова, Л. В. Сафонова, А. В. Воронин, Т. И. Лось. – № 2678575/28-13; заявл. 25.10.78; опубл. 30.09.80 // Открытия. Изобрет. – 1980. – № 36.

8 Изучение ионообменных свойств клеточных стенок овощей до и после тепловой обработки / З. В. Василенко, Н. Я. Сакович, Т. И. Лось. – Минск, 1980. – 6 с. – Деп. в БелНИИНТИ 5.11.1980, № 204.

1981

1 Методы исследования углеводов: методические указания для аспирантов специальности 05.18.16 / З. В. Василенко, Е. И. Демченко, Т. И. Лось, В. С. Баранов; РИО МИНХ им. Г. В. Плеханова. – М., 1981. – 24 с.

1982

1 Изменение содержания органических кислот овощей при кулинарной обработке / Т. И. Лось, И. М. Скурихин, О. Э. Линке, Г. Ф. Фролова // Известия вузов. Пищевая технология. – 1982. – № 1. – С. 43-47.

2 Готовность моркови и свеклы при тепловой обработке / Т. И. Лось, В. С. Баранов, З. В. Василенко // Пищевая пром-сть. Сер. Консерв. и овощесуш. пром-сть: науч.-техн. реф. сб. / ЦНИИТЭИпищепром. – 1982. – Вып. 8. – С. 7–8.

3 Влияние добавок солей на деструкцию клеточных стенок моркови и свеклы / З. В. Василенко, Т. И. Лось, В. С. Баранов. – Минск, 1982. – 9 с. – Деп. в БелНИИНТИ 26.02.1982, № 359.

1985

1 Влияние тепловой обработки на содержание витаминов в овощах / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко, Т. К. Кислякова. – М., 1985. – 9 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром, № 42.

2 Использование сушеных моркови, свеклы в производстве начинок для кондитерских изделий / З. В. Василенко, В. С. Баранов, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин. – М., 1985. – 2 с. – Деп. в ЦНИИТЭИпищепром 26.03. 1985, № 1051.

1986

1 Изменение углеводов в процессе переработки яблочных выжимок / З. В. Василенко, В. С. Баранов, Т. И. Пискун, О. И. Слабко, П. А. Ромашихин. – М., 1986. – 5 с. – Деп. в АгроНИИТЭИПП 7.04.86, № 1300 // Депонированные рукописи. – 1986. – № 7. – С. 86–87.

1987

1 Питание / авт. ст. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Энциклопедия молодой семьи / под ред. Г. И. Герасимовича [и др.]. – Минск, 1987. – Раздел 5. Дом. Спорт. Отдых. – С. 368–447.

2 Использование овощей в производстве сладких блюд в общественном питании / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко, Т. И. Березнева. – М., 1987. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 7.

3 Использование порошка пюре из выжимок яблок для производства взбивных кулинарных изделий / З.В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, С. В. Абраменкова. – М., 1987. – 8 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 16.

4 Оценка питания в столовых при промышленных предприятиях / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, О. И. Слабко. – М., 1987. – 21 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, № 15.

1988

1 Блюда из картофеля / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Бульба: энциклопедический справочник о картофеле. – Минск : БелСЭ, 1988. – С. 472–556.

2 Исследование стабилизирующих свойств овощных пюре в производстве мороженого / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Совершенствование техники и технологии в пищевой промышленности и общественном питании в свете решений 27 съезда КПСС: материалы науч.-техн. конф., Кутаиси, 20–21 мая 1988 г. – Кутаиси, 1988. – С. 318–321.

1989

1 Питание / авт. ст. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Энциклопедия молодой семьи / под ред. Г. И. Герасимовича [и др.]. – 3-е изд. – Минск, 1987. – Раздел 5. Дом. Спорт. Отдых. – С. 368–447.

2 Использование свекольных хлопьев для приготовления кремов /

З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Проблемы индустриализации общественного питания страны: материалы 2-ой Всесоюзн. науч. конф., Харьков, 12–14 декабря 1989 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1989. – С. 317–318.

3. Использование овощей в производстве сладких блюд в общественном питании / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко, Т. В. Березнева. – М., 1989. – 5 с. – Деп. в ЦНИИТЭИ торговли, 1989. – № 7.

1990

1 Сухое картофельное пюре (хлопья) – полуфабрикат высокой степени готовности для производства кулинарных изделий / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. И. Демченко, Т. В. Березнева // Современные аспекты индустриализации общественного питания: сб-к науч. трудов / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1990. – С. 89–92.

2 Влияние условий обработки на студнеобразующие свойства пектина овощей / З. В. Василенко, Т.И.Пискун, Е.И. Демченко // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тез. докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 188.

3 Ионосвязывающая способность пектина овощей / З. В. Василенко, Т.И. Пискун, Т.В. Березнева // Химия пищевых веществ. Свойства и использование биополимеров в пищевых продуктах: тезисы докладов Всесоюзн. науч. конф., Могилев, 29–31 мая 1990 г. – Могилев : МТИ, 1990. – С. 187.

4 Состав органических кислот овощей и его изменение при тепловой обработке / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Проблемы влияния тепловой обработки на пищевую ценность продуктов питания: материалы Всесоюзн. науч. конф., Харьков, декабрь 1990 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1990. – С. 34.

5 Способ получения порошка какаоветлы: а. с. 1540777 СССР / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин, Е. Ф. Павлова, Г. К. Луговская – № 421174931-13; заявл. 17.03.87; опубл. 07.02.90 // Открытия. Изобрет. – 1990. – № 5.

1991

1 Культура питания: энциклопедический справочник / среди авт. ст. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко. – Минск : БелСЭ, 1991. – С. 437–523.

1992

1 Изучение физико-химических показателей препаратов пектина из яблок в зависимости от способа обработки и сроков хранения / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Общественное питание и экономическая реформа: сборник научных трудов / Киевский торгово-экономический институт. – Киев: КТЭИ, 1992. – С. 124–130.

2 Разработка меню комплексных обедов с использованием ЭВМ / Т.И. Пискун, О. Д. Малышева. – М., 1992. – 5 с. – Деп. в АгроНИИТЭИММП 28.07.1992, № 03-8/5-129.

1993

1 Белорусская кухня / З. В. Василенко, Л. Д. Маркова, И. П. Корзун, Т. И. Пискун [и др.]. – Минск : «Ураджай», 1993. – 223 с.

2 Изучение и анализ содержания радионуклидов в пищевых продуктах / З. В. Василенко, А. М. Смагин, Н. В. Абрамович, Т. И. Пискун // Развитие общественного питания в условиях рыночных отношений: сборник научных трудов / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1993. – С. 60–64.

3 Использование продукции, обогащенной растительными полисахаридами, в профилактическом питании // З. В. Василенко, Т. И. Пискун, А. М. Смагин, Н. В. Абрамович // Развитие общественного питания в условиях рыночных отношений: сборник научных трудов / Киевский торгово-экономический институт. – Киев : КТЭИ, 1993. – С. 110–115.

4 Использование природного пектинсодержащего сырья для производства взбивных изделий / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 74–75.

5 Использование ЭВМ при расчетах содержания углеводов в пищевых продуктах / З. В. Василенко, О. Д. Малышева, Т. И. Пискун // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 75–76.

6 Питание населения в условиях малых доз радиации / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Н. В. Абрамович // XIII-я науч.-техн. конф. МТИ: тезисы докладов, Могилев, 15–16 апреля 1993 г. – Могилев, 1993. – С. 73–74.

1994

1 Блюда из картофеля / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко // Бульба: популярный энциклопедический справочник. – Минск : БелЭн, 1994. – С. 267–341.

2 Влияние органических кислот и продолжительности гидротермической обработки на прочность сахарокрахмальных студней / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Новое в использовании студнеобразователей при производстве кондитерских и кулинарных изделий: сб. ст. межд. науч.-практ. конф. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С. 38–39.

3 Исследование эмульгирующей способности пюре из сои / З. В. Василенко, Э. М. Омарова, Т. И. Пискун // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике: тезисы докладов международной конференции, Харьков, 11–19 мая 1994 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С.18–19.

4 Зависимость объемной массы сбивного изделия на основе картофеля от концентрации сахара и яичного белка / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике: тезисы докладов международной конференции, Харьков, 11–19 мая 1994 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С. 19–20.

5 Использование картофеля в производстве сладкого сбивного изделия / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Перспективы развития массового питания и торговли в условиях перехода к рыночной экономике: тезисы докладов международной конференции, Харьков, 11–19 мая 1994 г. / Харьковский институт общественного питания. – Харьков, 1994. – С. 20–21.

6 Использование красной рябины в производстве кулинарной продукции / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Н. В. Стефаненко // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений: тез. докл. межд. науч.-прак. конф., Киев, 19–20 ноября 1994 г. – Киев : КНТЭУ, 1994. – С. 64.

7 Технология сладкого сбивного изделия на основе картофеля / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Развитие массового питания, гостиничного хозяйства и туризма в условиях рыночных отношений: тез. докл. межд. науч.-прак. конф., Киев, 19–20 ноября 1994 г.– Киев: КНТЭУ, 1994. – С. 42–43.

1995

1 Блюда из картофеля / сост. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко. – Минск : БелЭн., 1995. – 256 с.

2 Книга о питании, продуктах и блюдах: популярная энциклопедия / среди авт.ст. З. В. Василенко, Т. И. Пискун, О. И. Слабко. – М. : ЭКСМО; Минск : АртСтиль, 1995. – 400 с.: ил.

3 Влияние тепловой обработки овощей на содержание в клеточных стенках золы и макроэлементов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 55.

4 Изменение полисахаридного комплекса клеточных стенок моркови и свеклы при тепловой обработке / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Научно-технический прогресс в пищевой промышленности: материалы междунар. науч.-тех. конф.: тез. докл., Могилев, 22–24 ноября 1995 г. / Могилевский технологический институт. – Могилев, 1995. – С. 54.

1996

1 Изменение содержания белков и их аминокислотного состава при гидротермической обработке зерен сои, районированных в РБ / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Агропанорама. – 1996. – № 2. – С. 11–12.

2 Использование сои в производстве продукции массового питания / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Агропанорама. – 1996. – № 2. – С. 12–13.

3 Использование овощных пюре в производстве мороженого / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: тезисы докладов междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 октября 1996 г.: в 2 ч. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 87–89.

4 Стабилизирующий эффект овощных пюре / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Энергоресурсосберегающие технологии переработки сельскохозяйственного сырья: тезисы докладов междунар. науч.-практ. конф., Минск, 9–11 октября 1996 г.: в 2 ч. – Минск, 1996. – Ч. 1. – С. 89–90.

1998

1 Использование овощных пюре в производстве мороженого / З. В.

Василенко, Т. И. Пискун, В. Я. Груданов // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-прак. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 108–110.

2 Разработка технологии бисквита на основе желтков яиц / З. В.

Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-прак. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 110–112.

3 Разработка технологии изделий с использованием эмульсий /

З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Проблемы качества в общественном питании, гостиничном хозяйстве и туризме: материалы междунар. науч.-прак. конф., Киев, 28–29 октября 1998 г. – Киев : КНТЭУ, 1998. – С. 68–80.

4 Влияние гидротермической обработки сои на углеводный и минеральный состав / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 113.

5 Исследование влияния гидротермической обработки сои на белки и их аминокислотный состав / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технич. конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 111–112.

6 Полуфабрикат из картофеля с высокой желирующей способностью / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 110–111.

7 Суфле на основе картофеля / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев : МТИ, 1998. – С. 117–118.

8 Эмульгирующая и стабилизирующая способность пюре сои / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 25–27 марта 1998 г. – Могилев: МТИ, 1998. – С. 112.

1999

1 Организация работы предприятий массового питания: методические указания к контрольной работе для студентов специальности Т.18.03 «Технология продукции массового питания» заочной формы обучения / сост. Т. И. Пискун, З. В. Василенко. – Могилев: МТИ, 1999. – 19 с.

2000

1 Использование природного пектиносодержащего сырья для производства взбивного изделия / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Международный аграрный журнал. – 2000. – № 4. – С. 43–45.

2 Разработка оптимальных параметров получения картофельного пюре с высокой студнеобразующей способностью / З. В. Василенко, О. И. Слабко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Современные проблемы промышленной экологии: материалы междунар. науч.-практ. конф., Орел, 17–19 ноября 2000 г. / Орловский гос. технический ун-т. – Орел, 2000. – С. 264–266.

3 Эмульгирующая и стабилизирующая способность пюре сои / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Н. Артемова // Современные проблемы промышленной экологии: материалы междунар. науч.-практ. конф., Орел, 17–19 ноября 2000 г. / Орловский гос. технический ун-т. – Орел, 2000. – С. 60–61.

4 Влияние гидротермической обработки сои на минеральный состав / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 47–48.

5 Использование картофельных хлопьев в качестве стабилизаторов пищевых эмульсий типа майонеза / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. И. Демченко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 46–47.

6 Использование сои и продуктов её переработки в производстве продуктов питания / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов международной научно-технической конференции, Могилев, 22–24 ноября 2000 г. – Могилев : МТИ, 2000. – С. 15–16.

2001

1 Стандартизация и контроль качества продукции в общественном питании: тексты лекций для учащихся колледжей, слушателей системы непрерывного профессионального обучения кадров Белкоопсоюза / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск : НИИ Белкоопсоюза, 2001. – 146 с.

2 Изменения пенообразующих и эмульгирующих свойств овощных соков при взбивании / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Н. Артемова // MAISTO Chemija IR NECHNOLOGIJA. – 2001. – С. 175–179.

3 Организация производства и управления предприятием:

учебная программа для вузов технологических специальностей пищевой промышленности / сост. З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск, 2001. – 20 с.

2002

1 Новое сырьё для решения дефицита студнеобразователей / З. В.

Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Научные основы и практическая реализация технологии получения натуральных студнеобразователей: материалы Международной научно-практической конференции, Краснодар, 24–25 мая 2002 г. / Кубанский гос. технологический ун-т. – Краснодар, 2002. – С. 19–21.

2 Исследование эмульгирующей и стабилизирующей способности

пюре сои / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: материалы III-й Международной научно-технической конференции, Могилев, 24–26 апреля 2002 г. – Могилев : МТИ, 2002. – С. 96–98.

2003

1 Технология полуфабриката из манной крупы и изделий с его

использованием / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Сборник научных трудов: к 30-летию Могилевского государственного университета продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2003. – С. 125–127.

2 Изучение возможности использования композиций

радиозащитного действия в производстве напитков / З. В. Василенко, Н. В. Стефаненко, Т. И. Пискун // Актуальные направления экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: материалы Междунар. науч.-практ. конф., посвященной 90-летию Воронеж ГАУ. – Воронеж, 2003. – С. 21–24.

3 Новая технология и рецептура вареной колбасы из мяса птицы /

З. В. Василенко, И. И. Андреева, Т. И. Пискун // Актуальные направления экологически безопасных технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: материалы Междунар. научно-практ. конф., посвященной 90-летию Воронежского ГАУ. – Воронеж, 2003. – С.17–20.

4 Технология ливерно-паштетных колбасных изделий с использованием нового вида сырья из шеек цыплят-бройлеров. / З. В. Василенко, И. И. Андреева, Т. И. Пискун // Современные технологии переработки животного сырья в обеспечении здорового питания: наука, образование и производство: материалы Междунар. науч.-техн. конф., Воронеж, 1–4 октября 2003 г. – Воронеж, 2003. – С. 80–85.

5 Использование нетрадиционного сырья в производстве бисквитного теста / З. В. Василенко, Е. Н. Артемова, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В. 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО «МГУП», 2003. – С. 145–146.

6 Новая технология вареной колбасы с растительной добавкой / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО «МГУП», 2003. – С. 135–136.

7 Разработка технологии сухого картофельного полуфабриката, обладающего студнеобразующей способностью / Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО «МГУП», 2003. – С. 133–134.

8 Совершенствование технологии белково-взбивных полуфабрикатов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Н. Артёмова // Материалы IV Международной научно-технической конференции, Могилев, 26–28 марта 2003 г. В 2 ч. Ч. 1. Техника и технология пищевых производств. – Могилев : УО «МГУП», 2003. – С. 147–148.

2004

1 Решение дефицита студнеобразователей при производстве сладкой взбивной продукции / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Здоровье и окружающая среда: материалы научно-практической конференции «Питание и здоровье: Безопасность и качество продуктов питания», Барановичи, 31 августа 2004 г.– Минск, 2004. – Вып. 3. – С. 68–71.

2005

1 Основы физиологии питания, санитария и гигиена : учебное пособие для профессионально-технических учебных заведений / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск : Издательский центр БГУ, 2005. – 159 с.

2 Влияние независимых управляемых факторов процесса гидролиза-экстрагирования на выход пектина из состава растительного сырья / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. В. Седаков, В. А. Седакова // Вестник Фармации. – Витебск, 2005. – № 1. – С. 39–42.

3 Количественное определение осаждаемого спиртом пектина в сушеных яблочных выжимках / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Т. И. Пискун // Вестник фармации. – Витебск, 2005. – № 2. – С. 41–46.

4 Влияние различных кислот на выход и качество пектина, получаемого из сушеных выжимок яблок белорусских сортов / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова, В. И. Никулин // Автоматизация технологических процессов и производств пищевой промышленности: материалы I-го республ. науч.-практ. семинара. – Могилев : МГУ им. А. А. Кулешова, 2005. – С. 71–73.

5 Влияние гидромодуля процесса гидролиза протопектина выжимок яблок на выход пектина / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. А. Седакова, Е. В. Седаков // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 118–119.

6 Исследование влияния продолжительности гидролиза на выход пектина / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. А. Седакова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 111–112.

7 О кулинарной готовности моркови и свеклы при варке / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 117.

8 Оценка выжимок яблок сушеных, как сырья для получения пектина / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова, Е. В. Седаков // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 117–118.

9 Разработка вареной колбасы с функциональной добавкой / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тез. докл. V Междунар. науч.-техн. конф., Могилев, 18–20 мая 2005 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Минск : Изд. центр БГУ, 2005. – С. 116–117.

10 Исследование кинетики гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. А. Седакова, Е. В. Седаков // NEW TECHNOLOGIES IN TRADICIONAL FOOD:

International Scientific Practical Conference Reports/ Responsible of edition:
D. Karklina. – Jelgava, 2005. – С. 277–280.

11 Разработка рецептуры и технологии нового (фирменного) блюда: методические указания к выполнению спецвопроса по технологии производства продукции общественного питания в дипломном проекте по специальности 1 – 91 01 01 «Производство продукции и организации общественного питания» / сост. З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Могилев : УО МГУП, 2005. – 25 с.

2006

1 Выжимки яблочные сушеные – ценное пектинсодержащее сырье / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова // Хлебопек. – 2006. – № 5. – С. 12–14.

2 Зоя Васильевна Василенко: к 60-летию со дня рождения / В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун // Весці Нацыянальнай акадэміі навук. Серыя аграрных навук. – 2006. – № 2. – С. 119–120.

2007

1 Предприятия общественного питания. Организация производства : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Минск : Беларусь, 2007. – 214 с.

2 Исследование возможности полного гидролиза протопектина сушеных выжимок яблок / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова, Л. В. Азарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО «МГУП», 2007. – С. 145.

3 Студнеобразующая способность пектинового гидролизата / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. А. Седакова, Л. В. Азарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научно-технической конференции, Могилев, 22–23 мая 2007 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО «МГУП», 2007. – С. 156–157.

4 Способ получения пектина из выжимок яблочных сушеных: пат. 9944 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, В. И. Никулин, Т. И. Пискун, Е. В. Седаков, В. А. Седакова. – № а 20051114; заявл. 21.11.2005; опубл. 30.04.2006 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2007. – № 5. – С. 48.

5 Организация снабжения и транспортно-экспедиционных операций в общественном питании: методические указания к выполнению курсовой работы по курсу «Организация производства и управление предприятием» для студентов специальности 1 – 91 01 01 «Производство продукции и организации общественного питания» дневной и заочной формы обучения / сост. Т. И. Пискун, И. В. Никулина. – Могилев : УО «МГУП», 2007. – 18 с.

2008

1 Исследование реологических характеристик кексов пониженной калорийности / З. В. Василенко, Н. Н. Курилович, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Вестник МГУП. – 2008. – № 2 (5). – С. 13–18.

2 Технология получения ливерной колбасы с картофельным полуфабрикатом / Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Вестник МГУП. – 2008. – № 2 (5). – С. 36–40.

3 Влияние значений рН котлетного мяса на качество натуральных рубленых изделий / И. В. Калтович; науч. рук. З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО «МГУП», 2008. – Ч. 1. – С. 204.

4 Разработка технологии и рецептур сладких блюд функционального назначения / Е. В. Головатская, С. В. Лепкина; науч. рук. Т. И. Пискун, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО «МГУП», 2008. – Ч. 1. – С. 210–211.

5 Разработка технологии натуральных изделий из рубленого мяса / И. В. Калтович; науч. рук. З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VI научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 24–25 апреля 2008 г. – Могилев : УО «МГУП», 2008. – Ч. 1. – С. 203.

6 Способ измерения прочности пектинового студня и устройство для его осуществления: пат. № 10684 Респ. Беларусь / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. В. Седаков, В. А. Седакова. – № а 20051340; заявл. 30.12.2005 // Афіцыйны бюл. / Нац. цэнтр інтэлектуал. уласнасці. – 2008. – № 3. – С. 103.

2009

1 Песочное печенье функционального назначения с добавлением пюре сахарной свеклы / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Е. Е. Василькова // Сборник научных трудов Пятигорского гос. технологического ун-та (спец. выпуск). – Пятигорск : ПГТУ, 2009. – С. 140–143.

2 Исследование структурно-механических характеристик майонезов функционального назначения / З. В. Василенко, Н. Н. Курилович, Т. И. Пискун, П. А. Ромашихин, Т. Н. Болашенко // Вестник МГУП. – 2009. – № 1 (6). – С. 3–9.

3 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 // Инновационные технологии в пищевой промышленности: материалы VIII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 8–9 октября 2009 г. / РУП «Научно-практ. центр НАН Респ. Беларусь по продовольствию. – Минск: ИВЦ Минфина, 2009. – С. 318–325.

4 Влияние картофельного полуфабриката на физико-химические показатели качества мясорастительных паштетов / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, А. М. Смагин // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО «МГУП», 2009. – Ч. 1. – С. 269–270.

5 Изучение эффективности действия антиоксидантов при термической обработке свиного топленого жира / А. М. Смагин, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научно-технической конференции, Могилев, 21–22 мая 2009 г. – Могилев : УО «МГУП», 2009. – Ч. 1. – С. 207–208.

2010

1 Разработка технологии десертного крема лечебно-профилактического назначения / М. В. Балашенко, Е. В. Федорцова; науч. рук. З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 22–23 апреля 2010 г. – Могилев : УО «МГУП», 2010. – Ч. 1. – С. 180.

2 Профессиональная подготовка инженеров-технологов по специальности «Производство продукции и организация общественного питания» / З. В. Василенко, Т. И. Пискун // Качество подготовки специалистов в техническом вузе: проблемы, перспективы, инновационные подходы: тезисы докладов научно-методической конференции, Могилев, 29 апреля 2010 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО «МГУП», 2010. – С. 85–86.

3 Самостоятельная работа студентов – одна из форм учебного процесса / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Качество подготовки специалистов в техническом вузе: проблемы, перспективы, инновационные подходы: тезисы докладов научно-методической конференции, Могилев, 29 апреля 2010 г. / Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев : УО «МГУП», 2010. – С. 83–84.

2011

1 Теоретические основы технологии продукции общественного питания. Теоретические основы переработки плодов и овощей: учеб.-метод. пособие / З. В. Василенко, Т. И. Пискун. – Могилев : УО «МГУП», 2011. – 46 с.

2 Амарант: химический состав, биохимические свойства и способы переработки / И. А. Абрамов, Т. И. Пискун, Н. Е. Елисеева, В. В. Колпакова // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2011. – № 6. – С. 44–48.

3 Зоя Васильевна Василенко (к юбилею) / В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун // Весці нацыянальная акадэміі навук Беларусі. Серыя аграрных навук. – 2011. – № 3. – С. 123–124.

4 Технология мясного паштета с растительной композицией / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун // Совершенствование технологии и техники производства пищевых продуктов: сборник трудов Междунар. науч.-практ. конф. / Гос. ун-т им. А. Церетели. – Кутаиси, 2011. – С. 26–30.

5 Влияние гидролиза протопектина яблочных выжимок на содержание галактуроновой кислоты в пектине / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО «МГУП», 2011. – Ч. 1. – С. 192.

6 К вопросу использования крапивы в производстве мясных продуктов / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, г. Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО «МГУП», 2011. – Ч. 1. – С. 214.

7 О влиянии щелочной деэтерификации пектинового гидролизата на молекулярную массу пектина / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, В. И. Никулин, В. В. Лапковская // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО «МГУП», 2011. – Ч. 1. – С. 193.

8 Разработка мясного паштета с растительной композицией / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО «МГУП», 2011. – Ч. 1. – С. 213.

9 Разработка технологии сладких блюд функционального назначения с использованием клюквы / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО «МГУП», 2011. – Ч. 1. – С. 183.

10 Соя – перспективный компонент для производства продуктов питания / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, Э. М. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научно-технической конференции, Могилев, 27–28 апреля 2011 г. – Могилев : УО «МГУП», 2011. – Ч. 1. – С. 200.

2012

1 Исследование возможности использования растительной композиции в производстве паштетов / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, А. М. Смагин, Т. И. Пискун // Інноваційні технології в харчовій промисловості та ресторанному господарстві: сб. трудов Междунар. научн.-практ. конф., Харків, 14–16 листопада 2012 г. – Харків, 2012. – С. 175–176.

2 Новые инновационные подходы в изучении дисциплины «Организация производства в торговых объектах общественного питания» для студентов специальности 1 – 91 01 01 Производство продукции и организации общественного питания» / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Качество подготовки специалистов в техническом университете: проблемы, перспективы, инновационные подходы: материалы I Междунар. науч.-практ. конф., Могилев, 22–23 ноября 2012 г. – Могилев : УО «МГУП», 2012. – С. 339–340.

3 Профессиональное образование инженеров-технологов в УО «Могилевский государственный университет продовольствия» / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева // Проблемы устойчивого развития регионов Республики Беларусь и сопредельных стран: сборник научных статей II международной научно-практической конференции, Могилев, 27–29 марта 2012 г. – Могилев, 2012. – Ч. 2. – 2012. – С. 339–340.

4 Разработка технологии блюд, способствующих снижению холестерина для питания пожилых людей / А. С. Кучер, Т. А. Селедцова; науч. рук. Т. И. Пискун, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО «МГУП», 2012. – Ч. 1. – С. 201.

5 Рациональное питание – путь к укреплению здоровья пожилых людей / А. С. Кучер, Т. А. Селедцова; науч. рук. Т. И. Пискун, З. В. Василенко // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов VIII Международной научной конференции студентов и аспирантов, Могилев, 26–27 апреля 2012 г. – Могилев : УО «МГУП», 2012. – Ч. 1. – С. 198.

2013

1 Библиографический указатель трудов и научных публикаций доктора технических наук, профессора Василенко Зои Васильевны: библиография / сост.: В. А. Шаршунов, Т. И. Пискун, В. И. Грибенкова. – Могилев : УО «МГУП», 2013. – 109 с.

2 Изучение антиокислительных свойств коры садовых и дикорастущих деревьев и кустарников / А. М. Смагин, Т. И. Пискун // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов IX Международной научно-технической конференции, 25–26 апреля 2013 г. – Могилев : УО «МГУП», 2013. – Ч. 1. – С. 162.

3 О необходимости разработки мясопродуктов геродиетического назначения / З. В. Василенко, Т. В. Березнева, Т. И. Пискун, А. М. Смагин //

Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов IX Международной научно-технической конференции, 25–26 апреля 2013 г. – Могилев : УО «МГУП», 2013. – Ч. 1. – С. 158.

4 Разработка технологии производства полуфабриката молочного соуса / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, А. М. Смагин // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов IX Международной научно-технической конференции, 25–26 апреля 2013 г. – Могилев : УО «МГУП», 2013. – Ч. 1. – С. 157.

5 Разработка технологий блюд и изделий функционального назначения, обогащенных кальцием, для лиц пожилого возраста / З. В. Василенко, Т. И. Пискун, Т. В. Березнева, О. Э. Омарова // Техника и технология пищевых производств: тезисы докладов IX Международной научно-технической конференции, 25–26 апреля 2013 г. – Могилев : УО «МГУП», 2013. – Ч. 1. – С. 156.

Диссертации, выполненные и защищенные под руководством

Т. И. Пискун

- **Кандидатские диссертации**

Омарова Э. М. Разработка технологии кулинарной продукции с использованием сои : дис. ... канд. техн. наук / Омарова Эльза Мадад-Кызы; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 1996. – 138 с.*

Седакова В. А. Технология производства пектина из сушеных выжимок яблок с использованием механотермической активации процесса гидролиза протопектина. Методы контроля качества пектина : дис. ... канд. техн. наук / Седакова Валентина Антоновна; Могилевский гос. ун-т продовольствия. – Могилев, 2007. – 222 с.*

* Совместно с профессором З. В. Василенко

Информационное издание

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ УКАЗАТЕЛЬ

ТРУДОВ И НАУЧНЫХ ПУБЛИКАЦИЙ

кандидата технических наук, доцента,
профессора кафедры технологии продукции общественного питания
и мясопродуктов

ПИСКУН
ТАТЬЯНЫ ИВАНОВНЫ

Составители:

Василенко Зоя Васильевна
Грибенкова Валентина Ивановна
Гаранинова Светлана Михайловна

Подписано в печать 30.04.2013. Формат 60×84 1/16.

Бумага офсетная. Гарнитура Таймс. Ризография.

Усл. печ. 1,9 л. Уч.-изд. 2,0 л.

Тираж 25 экз. Заказ 72.

Учреждение образования

«Могилевский государственный университет продовольствия».

ЛИ № 02330/630 от 31.01.2012 г.

Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.

Отпечатано в учреждении образования

«Могилевский государственный университет продовольствия».

Пр-т Шмидта, 3, 212027, Могилев.