

# СПИСОК

## научных и учебно-методических работ

### Беловой (Вилковой) Марии Владимировны

№ п/п	Наименование работы, ее вид	Форма работы	Выходные данные	Объем в п/л	Соавторы
1	2	3	4	5	6
а) научные работы					
1.	Хлеб из биоактивированных цельносмолотых зерен белой зерной ржи «Алатырь» (статья)	Печ.	«Наука и образование в современных условиях»: материалы международной научной конференции. министерство сельского хозяйства российской федерации; департамент научно-технологической политики и образования;. - Воронеж: ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ имени императора Петра 1», 2016. – С. 241-244.	<u>0,36</u> 0,18	Садыгова М.К.
2.	Проектирование продуктов питания для лиц, страдающих непереносимостью коровьего молока (тезисы докладов научно-практической конференции)	Печ.	Сб. трудов по материалам Международной научно-практической конференции «Биотехнологии в комплексном развитии регионов» 15-17 марта 2016. г. Москва, ISBN 978-5906041-22-7. М.: ООО «Экспо- биохим-технологии» ООО «Рэд групп», 2016 -214 с С.98-99	<u>0,13</u> 0,03	Ушакова Ю.В., Рысмухамбетова Г.Е., Бухарова Е.Н., Елисеев Ю.Ю.
3.	Влияние композитной смеси на реологические свойства пшеничного теста (статья)	Печ.	Актуальные проблемы ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий: Материалы Международной научно-практической конференции / под редакцией А.В. Молчанова, В.В. Строгова. –Саратов: ИЦ «Наука», 2016. – 581 с. – С. 505-508	<u>0,3</u> 0,1	Садыгова М.К., Субботина И.А.
4.	Создание диетических продуктов на основе козьего молока и льняной муки (научная статья)	Печ.	Молодые ученые Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова - агропромышленному комплексу России: сборник научных работ/ под ред. И.Л. Воротникова; ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. - Саратов, 2016. - С.228-232.	<u>0,31</u> 0,03	Ефремкина Н.В., Николаева С.С., Туралиева А.С., Давлетова Н.М. Ушакова Ю.В., Рысмухамбетова Г.Е., Бухарова Е.Н., Елисеев Ю.Ю.

1	2	3	4	5	6
5.	Разработка рецептуры и технологии кисломолочного продукта, обогащенного пищевыми волокнами (научная статья)	Печ.	Успехи современной науки и образования.- 2016. - № 11. Т.8. - С. 10-12. <b>По печатно рецензируемых научных изданий, входящих в МБД, № 863 (на 01.09.2016)</b>	<u>0,19</u> 0,04	Тимофеева В.В., Горельникова Е.А., Рысмухамбетова Г.Е, Забелина М.В.
6.	Козлятина – важный источник полноценных продуктов питания (научная статья)	Печ.	Овцы, козы, шерстяное дело. - 2016. - № 4. -С. 22 -24. <b>По печатно рецензируемых научных изданий, входящих в МБД, № 1456</b>	<u>0,19</u> 0,04	Забелина М.В., Рысмухамбетова Г.Е, Герилевич В.В.
7.	Взаимозаменяемость сырья в рецептуре песочного печенья (статья)	Печ.	Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО «ЦеСАин», 2016. – С. 108-112.	<u>0,33</u> 0,11	Тугуш А.Р., Садыгова М.К.
8.	Использование композитной смеси на основе льняной и нутовой муки в технологии хлебобулочных изделий из пшеничного теста (статья)	Печ.	Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО» ЦеСАин, 2016. – С. 99-102	<u>0,25</u> 0,08	Субботина И.А., Садыгова М.К.
9.	Белозерная рожь в рецептуре зернового хлеба «Алатырь» (статья)	Печ.	Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО» ЦеСАин, 2016. – С.112-116.	<u>0,33</u> 0,11	Филонова Н.Н., Садыгова М.К.
10.	Перспективы развития направления подготовки "продукты питания из растительного сырья" в ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова		Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии производства пищевых продуктов», 2016. - Саратов: ООО» ЦеСАин, 2016. –С. 4-8.	<u>0,25</u> 0,06	Ундрова С.А., Козлов О.И., Садыгова М.К., Буховец В.А.
11.	Влияние биологически активной добавки ГВП и кормовой добавки серы на аминокислотный состав мяса баранчиков		В сборнике: Современные тенденции сельскохозяйственного производства в мировой экономике Сборник статей.– Кемерово, 2016 С. 245-253.		Забелина М.В., Лихачева Е.И., Козин А.Н., Герилевич В.В., Чечеткин М.А.

1	2	3	4	5	6
12.	Оптимизация технологии производства хлеба из цельнозерновых зерен белозерной ржи «Алатырь» (статья)	Печ.	Молодые ученые Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И.Вавилова - Агропромышленному комплексу России/сборник научных трудов под ред. Воротникова И.Л. – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ. – 2016. – С. 266-270.	<u>0,33</u> 0,11	Филонова Н.Н., Садыгова М.К.
13.	Разработка рациона питания для людей, страдающих непереносимостью коровьего молока и белка злаковых - глютена (тезисы докладов научнопрактической конференции)	Печ.	Материалы международной научно-практической конференции: Биотехнология: состояние и перспективы развития. - М. - ООО «РЭД ГРУПП», 2017. - Т.2. - С. 290-291. ISBN 978-5-9909118-0-2	<u>0,13</u> 0,03	Ушакова Ю.В., Белова М.В., Бухарова Е.Н., Забелина М.В.
14.	Разработка рациона питания для людей, страдающих непереносимостью коровьего молока и белка злаковых - глютена (тезисы докладов научнопрактической конференции)	Печ.	Материалы международной научно-практической конференции: Биотехнология: состояние и перспективы развития. - М. - ООО «РЭД ГРУПП», 2017. - Т.2. - С. 290-291. ISBN 978-5-9909118-0-2	<u>0,13</u> 0,03	Ушакова Ю.В., Рысмухамбетова Г.Е, Бухарова Е.Н., Забелина М.В.
15.	Биологическое влияние экзополисахаридов на мышей (статья)	Печ.	Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса России: сборник статей Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых. Том II / Пензенский ГАУ. - Пенза: РИО ПГАУ, 2017. - С178-181.	<u>0,25</u> 0,08	Макарова С.Ю., Рысмухамбетова Г.Е.
16.	Перспективы эффективного развития козоводства в условиях Саратовской области (тезисы докладов научно-практической конференции)	Печ.	Актуальные вопросы производства продукции животноводства и рыбоводства: Материалы международной научно-практической конференции.-Саратов.- Издательство: Саратовский государственный аграрный университет им. Н.И. Вавилова,2017. – с. 87-90	<u>0,3</u> 0,1	Забелина М.В., Герилович В.В
17.	Изучение влияния процесса микронизации семян бобовых на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки (статья)	Печ.	«Актуальные проблемы науки и образования в области естественных и сельскохозяйственных наук»: Материалы V Международной научно-практической конференции посвященной 80-летию СКГУ им.М.Козыбаева. Т.1. - Петropавловск: СКГУ им. М.Козыбаева, 2017. – С. 75-78.	<u>0,19</u> 0,03	Садыгова М.К., Филонова Н.Н, Балахметова А.Т., Мельникова К.Н., Кириченко В.И., Киекбаев М.К.

1	2	3	4	5	6
18.	Молочная продуктивность коз отечественной популяции зоны Нижнего Поволжья	Печ.	Научное обеспечение интенсивного развития животноводства, кормо-производства и ветеринарии в свете реализации программы развития АПК республики Казахстан: Международная научно-практическая конференция, г. Петропавловск, республика Казахстан. – СКГУ им. Козыбаева.- 2017.- с.-168-170	<u>0,2</u> 0,05	Забелина М.В., Герилович В.В., Бабочкин П.С., Скрынников А.П.
19.	Разработка рецептуры и технологии хлеба пшеничного на основе смеси «Квазар» (статья)	Печ.	«Инновационные идеи молодых исследователей для агропромышленного комплекса России» сборник трудов Всероссийской научно-практической конференции, 23-24.03. 2017, том II – ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ. – Пенза: РИО ПГАУ, 2017. – С. 89-91	<u>0,19</u> 0,06	Филонова Н.Н., Садыгова М.К.
20.	Технологические аспекты получения и применения пищевых биodeградебельных пленочных покрытий	Печ.	Девятый Саратовский салон изобретений, инноваций и инвестиций. - Саратов: Саратов.гос.техн.ун-т, 2017. 374 с. С.168-169 ISSN-978-5-7433-3177-2	<u>0,13</u> 0,02	Белоглазова К.Е., Горневская А.Д., Ульянин А.А. Денисова М.Н., Карпунина Л.В., Рысмухамбетова Г.Е.
21.	Разработка технологических решений использования продуктов переработки корнеплодов в производстве песочного печенья (научная статья)	Печ.	Успехи современной науки. - 2017. - № 3. Т. 6. - С. 214-218. <b>По перечню рецензируемых научных изданий, входящих в МБД, № 879 (на 16.01.2017)</b>		Тугуш А.Р., Садыгова М.К., Рысмухамбетова Г.Е.
22.	Композитные смеси в технологии хлебобулочных изделий (статья)	Печ.	Современные проблемы и тенденция развития агропромышленного комплекса. М-лы Международной научной конференции студентов, аспирантов и учащейся молодежи. - Казань: Казанская ГАВМ, 2017. – С.204-206.	<u>0,19</u> 0,06	Субботина И.А., Садыгова М.К.
23.	Изучение влияния процесса микронизации семян бобовых на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки (статья)	Печ.	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса России: Сб-к статей международной конференции. – Саратов: «Амирит», 2017. – С. 145-149.	<u>0,31</u> 0,10	Садыгова М.К., Филонова Н.Н.
24.	Разработка рецептуры и технологии песочного печенья с применением продуктов переработки овощей (статья)	Печ.	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса России: Сб-к статей международной конференции. – Саратов: «Амирит», 2017. – С. 174-177.	<u>0,25</u> 0,08	Садыгова М.К., Тугуш А.Р.

1	2	3	4	5	6
25.	Влияние процесса микронизации на возбудителя картофельной болезни хлеба (статья)	Печ.	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса России: Сборник статей международной конференции. – Саратов: «Амирит», 2017. – С. 180-181	<u>0,13</u> 0,04	Садыгова М.К., Филонова Н.Н.
26.	Разработка рецептурно-технологических решений повышения пищевой ценности песочного печенья (статья)	Печ.	Научное обеспечение агропромышленного комплекса: сборник статей по материалам XI Всероссийской конференции молодых ученых (29-30 ноября 2017) . – Краснодар: КубГАУ, 2017. – С. 969-970	<u>0,12</u> 0,04	Садыгова М.К., Тугуш А.Р.
27.	Региональное безопасное и качественное сырье в производстве хлебобулочных изделий для здорового питания (научная статья)	Печ.	Вестник Мичуринского ГАУ. – 2018. - №1. – С. 92-100 <b>По перечню рецензируемых научных изданий, входящих в МБД, № 338 (на 23.03.2018)</b>	<u>1,12</u> 0,38	Садыгова М.К., Филонова Н.Н.
28.	Исследование влияния композитной смеси на хлебопекарные свойства пшеничной муки (статья)	Печ.	Научные инновации – аграрному производству : материалы Междунар. науч.-практич. конф., посвящ. 100-летию юбилею Омского– Омск : ФГБОУ ВО Омский ГАУ, 2018. – С. 1363-1366.	<u>0,25</u> 0,06	Лисина А.А., Садыгова М.К., Сураева А.В.
29.	Сравнительная оценка качества сортов тыквы, выращенной в условиях Среднего Поволжья (статья)	Печ.	Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий: материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы, Волгоград, 31 января – 02 февраля 2018 г.– Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Том 2. – С.32-38	<u>0,44</u> 0,11	Киселев А.А., Садыгова М.К., Галиуллин А.А.
30.	Влияние амарантовой муки на хлебопекарные свойства пшеничной муки (статья)	Печ.	Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий: материалы Международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы, Волгоград, 31 января – 02 февраля 2018 г.– Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Том 2. – С.38-43	<u>0,38</u> 0,09	Садыгова М.К., Шишкина А.Н., Асташов А.Н.

1	2	3	4	5	6
31.	Technology solutions in case of using chickpea flour in industrial bakery	Печ.	Scientific Study & Research Chemistry & Chemical Engineering, Biotechnology, Food Industry. - №19 (2). – 2018. – pp.169-180	<u>1,5</u> 0,4	Valentina A. Buhovets, Madina C.Sadigova, Gul-sara E. Rysmuhambetova
32.	Конкурентоспособная линейка продуктов на основе безопасного и качественного регионального сырья (статья)	Печ.	«Наука и инновации в АПК XXI века», посвященная 145-летию академии. Материалы Всероссийской научно-практической конференции молодых ученых. – Казань: Казанская ГАВМ, 2018. – С. 381-384.	<u>0,25</u> 0,05	Филонова Н.Н., Дмитриев А.А., Афанасьева А.А. Садыгова М.К.
33.	Биотехнологические свойства пшеничного полуфабриката с добавлением амарантовой муки (научная статья)	Печ.	XXI век: итоги прошлого и настоящего плюс/. –2018. - т.7 №3 (43). – С. 49-54 <b>По перечню рецензируемых научных изданий, входящих в МБД, № 52(на 30.11.2018)</b>	<u>0,75</u> 0,15	Шишкина А.Н., Садыгова М.К., Ларин Ю.Н., Асташов А.Н.
34.	Технологические решения при производстве цукатов из тыквы (статья)	Печ.	Технологии и продукты здорового питания: Материалы X Международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию кафедры «Технологии продуктов питания» 100 –летию факультета ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий– Саратов, 2018. – С.186-189.	<u>0,25</u> 0,06	Киселев А.А., Садыгова М.К., Шишкина А.Н.
35.	Разработка йогуртов, обогащенных пищевыми волокнами (тезисы докладов научно-практической конференции)	Печ.	Материалы международного форума «Биотехнология: состояние и перспективы развития 2018». – Москва: издательство: Общество с ограниченной ответственностью "Русские Экспо Дни Групп" (Москва).- С 660-662	<u>0,19</u> 0,04	Тимофеева В.В., Ушакова Ю.А., Рысмухамбетова Г.Е,
36.	Технологические решения при производстве песочного печенья с обогащающими добавками (научная статья)	Печ.	Вестник Рязанского государственного агротехнологического университета им. П.А. Костычева. – 2018. - №3. - С. 113-118. <b>По перечню рецензируемых научных изданий, входящих в МБД, № 503 (на 30.11.2018)</b>	<u>0,75</u> 0,15	Садыгова М.К., Филонова Н.Н., Дмитриев А.А., Панюшкин Ю.Н.

1	2	3	4	5	6
37.	Разработка технологических решений использования нетрадиционного сырья в производстве хлебобулочных изделий (статья)	Печ.	Современные проблемы и перспективы развития агропромышленного комплекса: сборник статей Международной научно-практической конференции, Международная школа молодых ученых аграрных вузов и НИИ «Научная волна». – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ, 2018. – С. 293-296.	<u>0,25</u> 0,08	Филонова Н.Н., Садыгова М.К.
38.	Использование тыквенной муки при производстве овсяного печенья	Печ	Сурский вестник.-2018.- №3(3). С. 53-57.	<u>0,3</u> 0,1	Садыгова М.К., Галиуллин А.А.
39.	Этологические основы повышения качества молока и продуктивности лактирующих коз	Печ.	Сурский вестник.-2018.- №3(3).-с.12-16	<u>0,25</u> 0,05	Забелина М.В., Карпова А.М., Ульянова А.А., Атапина А.А.
40.	Использование вторичного сырья консервной промышленности в технологии сахаристых кондитерских изделий	Печ.	«Вестник КрасГАУ»-2018.- №6.- с. 176-181. <b>По перечню рецензируемых научных изданий, входящих в МБД, № 315 (на 30.11.2018)</b>	<u>0,40</u> 0,08	Киселев А.А., Садыгова М.К., Галиуллин А.А., Шишкина А.Н.
в) учебно-методические работы					
41.	Технология производства продуктов животноводства (Учебное пособие)	Печ.	ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ». Саратов, 2016.	<u>5,0</u> 2,5	Забелина М.В.
42.	Физиология питания: учебно-методическое пособие для студентов бакалавриата направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль подготовки «Технология и организация ресторанного дела» 2 курса очной и заочной формы обучения(Учебное пособие)	Печ.	ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ», Саратов, ООО «ЦеСАин», 2017.75 с. ISSN 978-5-906689-44-3	<u>4,69</u> 1,17	Ушакова Ю.В., Рысмухамбетова Г.Е., Бухарова Е.Н.,
43.	Учебно-методическое пособие по физике для выполнения лабораторных работ по механике и молекулярной физике, по электромагнитным явлениям и оптике для направлений подготовки 19.03.01 Биотехнология, 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, 36.03.02 Зоотехния, специальности 36.05.01 Ветеринария, 19.03.04 Технология общественного питания, 35.03.08 Водные биоресурсы. (Учебное пособие)	Печ.	Издательство "Саратовский источник" (Саратов), 2018 -103 с. Тип: учебное пособие Язык: русский ISBN: 978-5-91879-783-9	<u>6,43</u> 2,14	Иванова З.И. Четвериков Е.А.

1	2	3	4	5	6
44.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства (учебное пособие для студентов 3 курса направления подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции) (Учебное пособие)	Печ.	Саратов: ООО «ЦеСАин», 2018. – 237 с. ISBN 978-5-906689-85-6	<u>13,6</u> 2,72	Марадудин М.С., Моргунова Н.Л., Буховец В.А., Садыгова М.К.

Соискатель:

\_\_\_\_\_

/М.В. Белова/

Список верен:

Заведующий кафедрой  
«Технологии продуктов питания»

\_\_\_\_\_

/О.М. Попова/