

Порядок оформления материалов докладов конференции:

В левом углу сверху проставляется индекс универсальной десятичной классификации (УДК), далее, строчкой ниже, прописными полужирными буквами печатается название статьи, инициалы и фамилии авторов с указанием степени/звания (размещаются под названием статьи). Ниже указывается полное наименование учреждения (курсивом). Под авторами через один интервал с абзаца строки печатается текст.

Образец оформления:

УДК 538.446

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ПАСТИЛЫ ИЗ АЙВЫ

А.Ю. Иванов, студент,
Д.О. Ерёмченко, доц. (звание), доц. (должность), канд. техн. наук (учёная степень),
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»,
Российская Федерация
e-mail: ayuiivanov@sevsu.ru

В структуре фактического питания населения России можно отметить несбалансированность по белкам, углеводам, жиров, нехватку полноценных белков, полиненасыщенных жирных кислот, микро-, макроэлементов, витаминов при чрезмерном потреблении углеводов, находящихся в хлебе и хлебопродуктах. В основе производства продуктов функционального назначения лежит модификация классических продуктов.

Список литературы:

1. Корзун, В.Н. Радиация: защита населения / В.Н. Корзун, С.И. Недоуров. – К.: Наукова думка, 1995. – 112 с.
2. Патофизиология : учебник : в 2 т. / под ред. В.В. Новицкого, Е.Д. Гольдберга, О.И. Уразовой. – 4-е изд., перераб. и доп. – ГЭОТАР-Медиа, 2009. – Т. 2. – 640 с. : ил.
3. Донченко, Л.В. Технология пектина и пектинопродуктов. – М.: ДеЛи, 2000. – 300 с.
4. Новый справочник химика и технолога. Основные свойства неорганических, органических и элементоорганических соединений. – С.-Пб.: АНО НПО «Мир и семья», 2002. – 1280 с.

ВНИМАНИЕ!

Организационный комитет имеет право отклонить материалы, поданные с нарушениями требований оформления.

Для включения в программу конференции рассматриваются материалы докладов, поступившие в Оргкомитет до **25 ноября 2023 г.**

Участие в конференции – бесплатное!

В Оргкомитет должны быть представлены:

- материалы, подготовленные к печати в среде Microsoft Word или подобном редакторе (не более четырёх полных страниц формата А4, включая рисунки), представленные на электронном носителе;
- заявка на участие.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МАТЕРИАЛОВ:

Параметры страницы

Размер бумаги – А4
Ориентация – книжная

Поля

верхнее – 3,5 см; нижнее – 2,5 см; левое – 2,5 см; правое – 2,5 см;

Название статьи

Шрифт – Times New Roman
Размер – 12 пт, полужирный
Инициалы и фамилии авторов размещаются под названием статьи
Шрифт - Times New Roman,
Размер – 11 пт
Абзац – 0 см
Межстрочный интервал – одинарный
Выравнивание – по центру

Основной текст

Шрифт – Times New Roman
Размер – 10 пт
Абзац – 0,75 см
Межстрочный интервал – одинарный
Выравнивание – по ширине

Формулы (В редакторе Microsoft Equations или подобном)

Размеры: Обычный – 12 пт
Крупный индекс – 8 пт Мелкий индекс – 7 пт
Крупный символ – 18 пт Мелкий символ – 12 пт
Переменная – курсив Матрица, вектор – полужирный

Рисунки

Рисунки должны быть выполнены в графическом редакторе в формате JPG. Подрисовочные надписи – 9 пт. Размещение – по центру. Размеры рисунков не должны превышать границы полей страницы основного текста документа с учетом подрисовочной подписи. Рисунки издательством не редактируются. Обтекание рисунков текстом запрещено.

Список использованной литературы

В конце материалов доклада указывается список используемой литературы. Количество источников – не менее 3-х. При оформлении списка литературы используются ГОСТ 7.1 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» и ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». Список литературы набирается шрифтом Times New Roman, размером 9 пт.

Информационное письмо



**СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

**VI Всероссийская научно-практическая
конференция (с международным участием)**

«Инновационные технологии пищевых производств»

*г. Севастополь
28.11.2023 – 01.12.2023*

ОРГАНИЗАТОРЫ КОНФЕРЕНЦИИ:

**Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации**

**ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет»**

Политехнический институт

г. Севастополь

Приглашаем Вас принять участие в работе VI Всероссийской научно-практической конференции (с международным участием) «**Иновационные технологии пищевых производств**», которая состоится **28.11.2023 – 01.12.2023** в городе Севастополе.

ПРОГРАММНЫЙ КОМИТЕТ КОНФЕРЕНЦИИ

Головин В.И., канд. техн. наук, директор Политехнического института ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» – председатель
Покинтелица Н.И., д-р техн. наук, проф., зав. каф. «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» – сопредседатель;

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ

Веляев Ю.О. - канд. техн. наук, доцент каф. «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»;
Проконенко И.А. - канд. техн. наук, доцент каф. «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»;
Бояркина М.А. - канд. техн. наук, доцент каф. «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»;
Ерёменко Д.О. - канд. техн. наук, доцент каф. «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»;
Светличная О.В. - ст. преподаватель каф. «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет».

АДРЕС ОРГКОМИТЕТА КОНФЕРЕНЦИИ:

299011, г. Севастополь, ул. Гоголя, 14, ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет», Оргкомитет VI Всероссийской конференции (с международным участием) «**Иновационные технологии пищевых производств**» – кафедра «Пищевые технологии и оборудование».

Ответственный исполнитель за прием заявок и материалов докладов участников – Веляев Юрий Олегович,
тел. +7(978)950-50-31,
e-mail: ITFPSevSU@yandex.ru

ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНФЕРЕНЦИИ:

- 1) **ОЧНОЕ** (личное присутствие/дистанционная форма);
- 2) **ЗАОЧНОЕ**

ИНФОРМАЦИЯ

Для участия в работе конференции необходимо подать в Оргкомитет:

- заявку;
- материалы доклада (1-4 полных страниц формата А4).

От каждого автора принимается **не более двух** материалов для публикации.

Расходы на проезд, отъезд, проживание и питание участники конференции оплачивают **самостоятельно**.

Рабочий язык конференции – **русский, английский**.

ТЕМАТИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЕНИЯ КОНФЕРЕНЦИИ:

- иновационные технологии в производстве продукции общественного питания;
- метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством продукции общественного питания;
- технология и оборудование пищевых производств;
- технология и оборудование предприятий общественного питания;
- иновационные технологии в пищевой химии и биотехнологии;
- инженерная и компьютерная графика, связанная с индустрией питания;
- анализ, экология и безопасность пищевого сырья и продуктов питания;
- мировые тенденции развития индустрии питания;
- вопросы физиологии питания;
- актуальные вопросы технологии продуктов питания из растительного сырья;
- актуальные вопросы технологии продуктов питания животного происхождения;
- продукты питания функционального происхождения;
- иновационные кулинарные технологии;
- процессы и аппараты пищевых производств;
- промышленная биотехнология переработки сырья и отходов;
- организация общественного питания и ресторанный сервис;
- охрана труда на предприятиях общественного питания;
- виноделие и технологии напитков.

ПУБЛИКАЦИИ

По результатам конференции будет издан сборник материалов докладов конференции в электронном виде, индексируемый в РИНЦ и отображаемый на платформе eLibrary.ru. Рассылка электронной версии сборника докладов будет производиться по **электронным адресам**, указанным в заявках **до 19 февраля 2024 года**.

Участникам конференции, **по их запросу в заявке**, будут выданы сертификаты участников. Возможна отправка сканов в электронном виде на указанную в заявке электронную почту.

УЧАСТИЕ В КОНФЕРЕНЦИИ БЕСПЛАТНОЕ!

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В VI ВСЕРОССИЙСКОЙ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ (С МЕЖДУНАРОДНЫМ УЧАСТИЕМ)

«Иновационные технологии пищевых производств»

Фамилия:	_____
Имя:	_____
Отчество:	_____
Должность:	_____ (для студентов указать специальность (направление подготовки) и курс обучения)
Организация:	_____ _____
Контактный телефон (обязательно)	_____
e-mail (обязательно)	_____
Форма участия:	<input type="checkbox"/> очная (лично) <input type="checkbox"/> очная (в дистанционном формате) <input type="checkbox"/> заочная.
Название доклада:	_____ _____ _____ _____ _____ _____