

Порядок оформления тезисов:

В левом углу сверху проставляется индекс универсальной десятичной классификации (УДК), далее, строчкой ниже, прописными полужирными буквами печатается название статьи, инициалы и фамилии авторов (не более трех) 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. Марченко, студент,

Д.О. Ерёмченко, доц., канд. техн. наук, научный руководитель,
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»
ул. Университетская, 33, г. Севастополь, Российская Федерация,
299053

e-mail: ures-marchenko@mail.ru

В структуре фактического питания населения России можно отметить несбалансированность по белкам, углеводам, жирам, нехватку полноценных белков, полиненасыщенных жирных кислот, микро-, макроэлементов, витаминов при чрезмерном потреблении углеводов, находящихся в хлебе и хлебобулочных. Среди пищевых добавок,

которые имеют особое значение для поддержания работоспособности, здоровья и активного образа жизни человека, ведущая роль принадлежит микронутриентам – минеральным веществам и витаминам. 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. Патологическая физиология : 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!

Указанные требования строго обязательны. Материалы, поданные с отступлениями от требований, рассматриваться Оргкомитетом не будут.

Для включения в программу конференции рассматриваются тезисы докладов, присланные в Оргкомитет до **15.11.2018 г.** Материалы, присланные позднее указанного срока, **рассматриваться не будут.**

В Оргкомитет должны быть представлены:

- материалы, подготовленные к печати в среде Microsoft Word (не более двух полных страниц формата А4, включая рисунки), распечатанные в одном экземпляре и представленные на электронном носителе;
- заявка на участие;

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ МАТЕРИАЛОВ:

Параметры страницы

Размер бумаги – А4

Ориентация – книжная

Число колонок – 2

Ширина колонок – 7,65 см, промежуток между ними – 0,7 см.

Поля

верхнее – 3,5 см; нижнее – 2,5 см; левое – 2,5 см; правое – 2,5 см; переплет – 0 см; колонтитул от края: верхний – 1,25 см; нижний – 2,3 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

Автоматическая расстановка переносов

Формулы (ТОЛЬКО в редакторе Microsoft Equations 1.0–3.0.)

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 (НЕ в Word) в формате JPG. Цвет рисунка – оттенки серого. Размер рисунка не должен превышать 160×245 мм. Подрисуночные надписи – 9 пт. Размеры рисунков не должны превышать границы полей страницы основного текста документа с учетом подрисуночной подписи. Рисунки издательством не редактируются. Если рисунок по ширине превышает размер колонки, то необходимо ставить перед ним и после него разрыв раздела на текущей странице, и располагать рисунок в начале или в конце страницы. Рисунки, надписи и объекты Word 2003 должны перемещаться вместе с текстом, т.е. быть не поверх текста!

Библиографический список использованной литературы

В конце тезисов указывается библиографический список. Количество источников – не более 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**

**I Всероссийская интернет-конференция
студентов, аспирантов и молодых ученых**

**«Инновационные технологии
пищевых производств»**

**г. Севастополь
20 – 22 ноября 2018 года**

ОРГАНИЗАТОРЫ КОНФЕРЕНЦИИ:

**Министерство образования и науки
Российской Федерации**

**ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет»**

Политехнический институт

г. Севастополь

Приглашаем Вас принять участие в работе I Всероссийской интернет-конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «**Инновационные технологии пищевых производств**», которая состоится **20-22 ноября 2018 г.** в городе Севастополе.

ПРОГРАММНЫЙ КОМИТЕТ КОНФЕРЕНЦИИ

Покинтелица Н.И., д-р техн. наук, проф., зав. каф. «Пищевые технологии и оборудование» – председатель;

Ерёменко Д.О., канд. техн. наук, доцент каф. «Пищевые технологии и оборудование» – сопредседатель;

ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ

Прокопенко И.А. - канд. техн. наук, доцент каф. «Пищевые технологии и оборудование»;

Веляев Ю.О. - канд. техн. наук, доцент каф. «Пищевые технологии и оборудование»;

Бояркина М.А. - канд. техн. наук, ст. преподаватель каф. «Пищевые технологии и оборудование»;

Светличная О.В. - ст. преподаватель каф. «Пищевые технологии и оборудование»;

Графова А.Е. - специалист по УМП I категории. каф. «Пищевые технологии и оборудование».

ТЕМАТИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЕНИЯ КОНФЕРЕНЦИИ:

- инновационные технологии в производстве продукции общественного питания;
- метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством продукции общественного питания;
- технология и оборудование пищевых производств;
- оборудование предприятий общественного питания;
- инновационные технологии в химии;
- инженерная и компьютерная графика;
- безопасность производства пищевой продукции;
- 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;
- инновационные кулинарные технологии.

ИНФОРМАЦИЯ

Для участия в работе конференции необходимо подать в Оргкомитет:

–заявку;

–материалы доклада (1-2 полных страниц формата А4);

–рекомендация научного руководителя;

–рецензия.

Рабочий язык конференции – русский.

АДРЕС ОРГКОМИТЕТА КОНФЕРЕНЦИИ:

299053, г. Севастополь, ул. Университетская, 29, ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет», Оргкомитет I Всероссийской конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «**Инновационные технологии пищевых производств**» – кафедра «Пищевые технологии и оборудование»,

Графова Анастасия Евгеньевна (прием тезисов докладов участников)

e-mail: EAGrafova@sevsu.ru

Отв. исполнитель – Ерёменко Дмитрий Олегович

тел. +7(978) 270-48-19

e-mail: DOEremenko@sevsu.ru;

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В I ВСЕРОССИЙСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ СТУДЕНТОВ, АСПИРАНТОВ И МОЛОДЫХ УЧЕНЫХ

«Инновационные технологии пищевых производств»

Фамилия _____

Имя _____

Отчество _____

Должность _____

(для студентов указать специальность (направление подготовки) и курс обучения)

Организация _____

Почтовый адрес _____

Телефон (обязательно) _____

Факс _____

E-mail _____

Название доклада _____

Тематическое направление _____