

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, обучающийся,
Д.О. Ерёмченко, доц. (звание), доц. (должность), канд.
техн. наук (учёная степень),
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный
университет», Российская Федерация
e-mail: ayuivanov@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. 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.
2. 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 14 ноября 2025 г.

Участие в конференции – бесплатное!

В Оргкомитет должны быть представлены:

- заявка на участие;
- материалы доклада, (не более четырёх полных страниц формата А4, включая рисунки) в файле «Фамилия.doc»;
- справка о результатах проверки текстового документа на наличие заимствований, сформированная в системе «Антиплагиат.ВУЗ» или «Антиплагиат»;

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 – 11 пт, полужирный; выравнивание – по центру;

Информация об авторах размещается под названием статьи. Шрифт – Times New Roman; Размер – 9 пт (Фамилии и инициалы выделяются курсивом); Абзац – 0 см; Межстрочный интервал – одинарный; Выравнивание – по левому краю;

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

Формулы

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. Подписанные надписи – 9 пт. Размещение – по центру. Размеры рисунков не должны превышать границы полей страницы основного текста документа с учетом подписи. Обтекание рисунков текстом запрещено.

Список 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. Наличие списка литературы является **обязательным** атрибутом материалов доклада!

Информационное письмо



**СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ**

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

«Инновационные технологии пищевых производств»

г. Севастополь
19.11.2025 – 22.11.2025

ОРГАНИЗАТОРЫ КОНФЕРЕНЦИИ:

**Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации**

**ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет»**

Институт развития города

**Кафедра «Пищевые технологии
и оборудование»**

г. Севастополь

Фамилия:	
Имя:	
Отчество:	
Должность:	(для обучающихся необходимо указать специальность (направление подготовки) и курс обучения)
Организация:	
Контактный телефон	
Электронная почта (e-mail)	
Форма участия:	☐ очная (лично); ☐ очная (в дистанционном формате); ☐ заочная; ☐ индустриальный партнёр.
Название доклада:	