

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Евразийская технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК — продукты здорового питания» (г. Воронеж, Россия)
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»
ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности» (г. Москва, Россия);
ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности» – филиал
ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова" РАН (г. Москва, Россия);
РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
(г. Минск, Республика Беларусь);
Академия продовольственной безопасности (г. Москва, Россия);
ЗАО «Кубаньхлебпром» (г. Краснодар, Россия);
ОАО «Кондитерский комбинат «Кубань» (г. Тимашевск, Россия)



**«ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, КОНДИТЕРСКИЕ И
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ XXI ВЕКА»
VIII Международная научно-практическая конференция,
посвященная 105-годовщине со дня основания Кубанского
государственного технологического университета**

**ИНФОРМАЦИОННОЕ
СООБЩЕНИЕ**

Уважаемые коллеги!

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» приглашает научно-педагогических работников, докторантов, аспирантов, магистрантов и студентов вузов России, ближнего и дальнего зарубежья, сотрудников научно-исследовательских институтов, специалистов российских пищевых предприятий, а также всех заинтересованных лиц принять участие в работе VIII международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», посвященной 105-годовщине со дня основания Кубанского государственного технологического университета, которая будет проходить 14-16 сентября 2023 года на базе Кубанского государственного технологического университета (г. Краснодар).

Целью проведения конференции является обсуждение вопросов современного состояния и перспектив развития научно-технического и технологического потенциала производственной сферы хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Проведение данной конференции позволит ее участникам получить современную научно-техническую информацию по инновационным решениям в технологиях хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, а также привлечь к обсуждению проблем отрасли российских и зарубежных ученых и специалистов. **Конференция проводится под эгидой Евразийской технологической платформы «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК — продукты здорового питания».**

Научные направления конференции

- сырьевые ресурсы для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства и их применение в пищевых системах;
- инновационные технологии, процессы и высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологии обогащения хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий для разработки продуктов здорового питания;
- развитие технологий и ассортимента хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий функционального и специализированного назначения;
- современные аналитические и инструментальные методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- экологическая и производственная безопасность хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- экономика производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- инжиниринг предприятий и подготовка специалистов для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

Программа мероприятий

Четверг, 14 сентября 2023 г.

10.00-18.00 – Заезд и регистрация участников конференции.

19.00-21.00 – Прием в честь почетных гостей конференции.

Пятница, 15 сентября 2023 г.

09.00-10.00 – Регистрация участников конференции.

09.15-09.45 – Посещение Государственного инжинирингового центра «Высокие технологии и продовольственная безопасность».

09.45–09.55 Фотографирование руководителей и гостей конференции.

09.00-15.00 – Выставка хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

10.00-10.15 – Открытие VIII международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», посвященной 105-й годовщине со дня основания Кубанского государственного технологического университета. Приветствия руководителей организаций – учредителей конференции.

10.15-12.00 – Пленарное заседание конференции.

12.00-12.20 – Кофе-брейк.

12.20-13.30 – Объединенное заседание секций конференции.

13.30-14.30 – Перерыв на обед.

14.30-16.30. – Объединенное заседание секций конференции.

16-30-17.00 – Пленарное заседание. Подведение итогов, выдача сертификатов, награждения, принятие рекомендаций конференции.

Суббота, 16 сентября 2023 г.

Культурное мероприятие для гостей конференции.

Отъезд участников конференции.

Формы участия в конференции:

- выступление с докладом на конференции и публикация статей в сборнике материалов конференции;
- публикация статей в сборнике материалов конференции без доклада (заочное участие). Материалы конференции будут опубликованы в электронном сборнике (с размещением и индексированием в наукометрической базе РИНЦ eLIBRARY).

Условия участия в конференции

Участие в конференции бесплатное.

Проезд и проживание – за счет участников конференции.

Для участия в конференции не позднее **15 июля 2023 г.** в адрес оргкомитета необходимо представить по e-mail kafedra-tith@yandex.ru:

1. Заявку на участие в работе конференции;
2. Материалы рукописей докладов (статьи) в форматах *.doc или *.docx;
3. Экспертное заключение о возможности открытого опубликования представленных статей, заверенное печатью организации в отсканированном виде.

Для сотрудников ФГБОУ ВО «КубГТУ» к перечисленным выше документам необходимо дополнительно представить экспертное заключение Внутривузовской комиссии экспортного контроля.

Требования к оформлению материалов конференции

Предоставляемая работа должна быть написана в научном стиле, обладать научной новизной, иметь теоретическое или прикладное значение. Текст сообщения (**статьи**) должен быть лаконичен и четок, свободен от второстепенной информации. Объем статьи должен составлять **7-12 страниц**.

Все работы будут проверены в системе «Антиплагиат», необходимый уровень оригинальности – не менее **75 %**. Каждый автор (в том числе в соавторстве) может подать **не более трех статей** для публикации в сборнике конференции. Оргкомитет оставляет за собой право отклонять материалы, присланные на конференцию, при несоответствии тематике секций, требованиям к оригинальности и/или правилам оформления.

Рукопись доклада (статьи) должна быть построена следующим образом:

- 1) УДК (универсальный десятичный классификатор);
- 2) заглавие;
- 3) инициалы и фамилии авторов (если авторы из разных учреждений, то после каждой фамилии надстрочной цифрой, соответствующей надстрочной цифре перед названием учреждения, следует указать, кто в каком работает);
- 4) полные названия учреждений, их почтовые адреса, адрес электронной почты 1-2 авторов;
- 5) текст аннотации объемом 100-150 слов, шрифт Times New Roman pt 12;
- 6) ключевые слова/словосочетания (не более 9);
- 7) текст статьи;
- 8) список литературы (**не более 15 источников**) с указанием всех авторов и полных выходных данных издания;
- 9) список литературы в английской транскрипции (REFERENCES);
- 10) блок на английском языке (аутентичный перевод заглавия статьи, инициалы и

фамилии авторов в английской транскрипции, а также аутентичный перевод названий учреждений (с указанием их почтовых адресов, факса, эл. почты, текста аннотации и ключевых слов (key words)).

Заглавие должно предельно кратко и конкретно отражать тему работы, состоять из одного предложения.

Рекомендуемая структура аннотации:

1. Формулировка проблемы;
2. Цель и задачи исследования;
3. Характеристика объектов и методов исследования;
4. Изложение промежуточных и основных результатов исследования;
5. Выводы и рекомендации к использованию полученных результатов.

В аннотации необходимо избегать лишних деталей и вводного текста.

Статья должна быть набрана стандартным шрифтом Times New Roman pt 14, межстрочный интервал — полуторный, все поля по 2,0 см, нумерация страниц по правому краю вверху страницы. Текст набирать без переносов, без разрывов страницы, слова внутри абзаца разделять только одним пробелом, не использовать пробелы для выравнивания. Следует избегать перегрузки статей большим количеством формул, дублирования одних и тех же результатов в таблицах и графиках. Необходимо избегать перегрузки статьи таблицами и рисунками, если используемые в них данные исследований могут быть представлены в текстовом виде. Текст в таблицах следует набирать шрифтом 12 pt, интервал — одинарный. В тексте не допускается подчеркивание фрагментов текста в качестве выделения, автонумерация в главах и абзацах. Все набирается вручную.

Математические формулы следует приводить только необходимые для понимания существа вопроса. Сложные формулы должны набираться одним объектом, а не состоять из частей. Необходимо придерживаться стандартного стиля символов и индексов: английские — курсивом (Italic), русские и греческие — прямым шрифтом. Нумеруются лишь те формулы, на которые имеются ссылки в тексте статьи.

Рисунки располагать по центру листа, шрифт на рисунках 12 pt. Рисунки следует выполнять в программах Corel Draw и Photoshop. Допускается выполнение диаграмм в Excel и MS Graph. Составные схемы обязательно должны быть сгруппированы. В тексте на каждый рисунок обязательна ссылка.

Список литературы должен быть оформлен по ГОСТ и содержать в порядке упоминания только работы, на которые есть ссылки в тексте статьи. Он должен включать: фамилию и инициалы автора, название статьи, название журнала, том, год, номер или выпуск, страницы, а для книг — фамилии и инициалы авторов, точное название книги, место издания (город), издательство, год издания, количество страниц. Ссылки на интернет-документы должны содержать фамилию и инициалы автора (при наличии), заголовок публикации, адрес, дату обращения. В список литературы не включаются неопубликованные работы, учебники, учебные пособия и тезисы материалов конференций. Запрещается автоматическая нумерация списка источников и использование гиперссылок при использовании материалов из сети Интернет. Следует учитывать, что список литературы должен ограничиваться не только временными рамками (публикации за последние 5-8 лет, и лишь в случае необходимости допускаются ссылки на более ранние работы), так и их количеством — количество ссылок должно соответствовать объему текста. **Процент самоцитирования авторов статьи в списке литературы допускается в пределах 10-15 %.**

Рукопись следует тщательно выверить.

Оргкомитет конференции

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ:

Лобанов В.Г. – доктор технических наук, профессор, президент ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», зав. кафедрой биоорганической химии и технической микробиологии, г. Краснодар, Россия.

СОПРЕДСЕДАТЕЛИ:

Костюченко М.Н. – кандидат технических наук, генеральный директор ФГАНУ «Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности», г. Москва, Россия;

Белецкий С.Л. – кандидат технических наук, доцент, директор Всероссийского научно-исследовательского института кондитерской промышленности – филиала – ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М.Горбатова» РАН, г. Москва, Россия.

ЗАМЕСТИТЕЛИ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ:

Удодов С.А. – кандидат технических наук, проректор ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» по науке и инновациям, г. Краснодар, Россия;

Шаззо А.Ю. – доктор технических наук, профессор, директор Института пищевой и перерабатывающей промышленности, зав. кафедрой пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия.

ЧЛЕНЫ ОРГКОМИТЕТА:

Гончар В.В. – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», г. Краснодар, Россия;

Донченко Л.В. – доктор технических наук, профессор, директор НИИ биотехнологии и сертификации пищевых продуктов ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет им. И.Т. Трубилина», г. Краснодар, Россия;

Березина Н.А. – доктор технических наук, профессор кафедры технологии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева», г. Орел, Россия;

Косцова И.С. – доктор технических наук, профессор, зав. кафедрой «Технология хлебопродуктов» Могилевского государственного университета продовольствия, г. Могилев, Республика Беларусь;

Кочетов В.В. – генеральный директор ОАО Кондитерский комбинат «Кубань», г. Тимашевск, Россия;

Кръстева А.П. – доктор, профессор Пловдивского университета пищевых технологий, г. Пловдив, Республика Болгария;

Лабутина Н.В. – доктор технических наук, профессор, заведующая научно-исследовательской кафедрой сквозных технологий хлеба и хлебобулочных изделий, ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет», г. Москва, Россия;

Мелещеня А.В. – кандидат экономических наук, доцент, генеральный директор РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», г. Минск, Республика Беларусь;

Магомедов Г.О. – доктор технических наук, профессор, зав. кафедрой технологий хлебопекарного, макаронного, кондитерского и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия;

Михайлов В.А. – кандидат технических наук, генеральный директор ОАО «Лабинский хлебозавод», г. Лабинск, Россия;

Росляков Ю.Ф. – доктор технических наук, профессор, профессор кафедры пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», ответственный редактор сборника материалов конференции, г. Краснодар, Россия;

Савенкова Т.В. – доктор технических наук, профессор, директор НИИ качества, безопасности и технологий специализированных пищевых продуктов Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова, г. Москва, Россия;

Сергеев В.Н. – доктор технических наук, профессор, президент Академии продовольственной безопасности, г. Москва, Россия;

Тишковский В.В. – генеральный директор ЗАО «Кубаньхлебпром», г. Краснодар;

Уажанова Р.У. – доктор технических наук, профессор, зав. кафедрой «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета, г. Алматы, Республика Казахстан;

Цыганова Т.Б. – доктор технических наук, профессор кафедры зерна, хлебопекарных и кондитерских технологий ФГБОУ ВО «Российский биотехнологический университет», г. Москва, Россия;

Шмалько Н.А. – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры пищевой инженерии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет», ответственный секретарь, г. Краснодар, Россия.

Адрес оргкомитета и контактные данные:

Россия, 350072, г. Краснодар, ул. Московская, 2, КубГТУ,
корп. Г, 3 этаж, комн. 318, кафедра пищевой инженерии;

телефон: 8(861) 255-15-98;

e-mail: kafedra-tith@yandex.ru.

Контактные лица:

кандидат технических наук, доцент Шмалько Наталья Анатольевна,
тел.: +79528551603 (WhatsApp);

доктор технических наук, профессор Росляков Юрий Федорович, тел.: +79094493620
(WhatsApp).

ЗАЯВКА

на участие в VII Международной научно-практической конференции
**«ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, КОНДИТЕРСКИЕ И
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ XXI ВЕКА»**,
16-18 сентября 2021 года

ДАННЫЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ

Полное название:	
Краткое название:	
Подразделение организации (институт, факультет, кафедра, отдел):	
Почтовый адрес с индексом:	
Телефон основной:	Телефон моб. докладчика:
Эл. почта:	

ДАННЫЕ ОБ УЧАСТНИКАХ КОНФЕРЕНЦИИ

Фамилия, имя, отчество (полностью), должность, ученая степень, ученое и почетное звания, участников: 1. 2. 3.
Эл. почта:
Название доклада:
Уровень оригинальности доклада (в процентах, https://www.antiplagiat.ru/)

ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНФЕРЕНЦИИ

Выступление на конференции с докладом по указанному адресу и публикация статьи Публикация статьи без доклада (заочное участие). (<i>Оставить нужное</i>)
Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое и почетное звание выступающего (при условии выступления с докладом):