|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  | МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИМИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВАСАРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИСАРАТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙУНИВЕРСИТЕТ ГЕНЕТИКИ, БИОТЕХНОЛОГИИ И ИНЖЕНЕРИИ ИМ. Н.И. ВАВИЛОВА**РОССИЙСКИЙ СОЮЗ ПЕКАРЕЙ** | https://www.ryazagro.ru/upload/iblock/b03/b70c00d1f35676e177274d8261678dd1_l.jpg |
|  | **ФГАНУ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**М**ЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОМЫШЛЕННАЯ АКАДЕМИЯ** | C:\Users\Admin\Downloads\Мпа2.jpg |
|  | АЛМАТИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТООО «СЛАСТИ» |  |

 ***ИНФОРМАЦИОННОЕ***

***ПИСЬМО-ПРИГЛАШЕНИЕ***

***VI Международный научно-практический форум «ДЕНЬ ХЛЕБА И СОЛИ», посвященный 80-летию Победы в Великой Отечественной войне,***

***в рамках форума V Международная научно-практическая конференция******«ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО: ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»,***

***5-6 марта 2025 г.****,* ***г. Саратов, Россия***

***УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!***

Приглашаем Вас принять участие в ***VI Международном научно-практическом форуме***«День Хлеба и соли» и***V Международной
научно-практической конференции «***Пищевые технологии будущего: инновации в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции***»****,* которые пройдут **5-6 марта 2025 года**в г. Саратов, Россия, под патронажем ***Российского союза пекарей.***

**ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ**:

**Председатель:**

**Коник Н.В***.* д.с.-х.н., директор института биотехнологии ФГБОУ ВО Вавиловский университет им. Н.И. Вавилова, г. Саратов, Россия;

**Сопредседатель:**

**Ильина О.А**. – д.т.н., профессор, вице-президент Российского союза пекарей, ректор НОЧУ ДПО «Международная промышленная академия», г. Москва, Россия.

**Члены оргкомитета:**

**Шинчук Б.Л*.,*** заместитель председателя Общественного совета при ГУ МВД России по Саратовской области, директор ГАУК «Саратовский историко-патриотический комплекс «Музей боевой и трудовой славы», г. Саратов, Россия;

**Мариевская Н.Н*.,*** заместитель министра сельского хозяйства Саратовской области по развитию пищевой и перерабатывающей промышленности, г. Саратов, Россия;

**Мокрецов И.В*.,*** к.т.н., заместитель директора по научной и инновационной работе института биотехнологии ФГБОУ ВО Вавиловский университет, г. Саратов, Россия;

**Семенов Д.В**. президент Российского союза пекарей, г. Москва, Россия;

**Костюченко М.Н*.,*** к.т.н., директор ФГАНУ НИИ Хлебопекарной промышленности, г. Москва, Россия;

**Алиев Б. А***.,* к.э.н., проректор по международному сотрудничеству, Алматинский технологический университет, г. Алматы, Казахстан;

**Кобзев Д.А*.,*** генеральный директор ООО «СлаСти», г. Тольятти; Россия;

**Рязанцев Н.В**., к.с.-х.н., директор института генетики и агрономии, ФГБОУ ВО Вавиловский университет, г. Саратов, Россия;

**Рысмухамбетова Г.Е**., к.б.н., заведующий кафедрой «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Вавиловский университет, г. Саратов, Россия;

**Попова О.М**., д.б.н., профессор кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Вавиловский университет, г. Саратов, Россия;

**Садыгова М.К*.,*** д.т.н., профессор кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Вавиловский университет, г. Саратов, Россия;

**Белова М.В***.,* к.б.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Вавиловский университет, г. Саратов, Россия;

**Буховец В.А***.,* к.т.н., доцент кафедры «Технологии продуктов питания» ФГБОУ ВО Вавиловский университет, г. Саратов, Россия;

Формат проведения форума предполагает проведение секционных заседаний конференции и дискуссионных площадок с участием ведущих российских и зарубежных ученых, представителей производства (онлайн и офлайн), проведение выставки-конкурса хлебобулочных и кондитерских изделий. Принимаются материалы на секционные заседания по следующим направлениям:

1. *Хлеб как культурное достояние России*
2. *Современные тренды развития пищевых технологий.*
3. *Повышение качества и безопасности пищевых продуктов*
4. *Производство и эффективная переработка сельскохозяйственной продукции.*
5. *Адаптивные технологии возделывания полевых культур.*
6. *Инженерно-техническое обеспечение АПК.*
7. *Профессиональная ориентация как основа подготовки востребованных кадров пищевой индустрии.*

Дискуссионные площадки в формате круглых столов на следующие темы:

- 06.03.2024 г. «80-летию Победы – 80 добрых дел от образовательных и научных учреждений России» по адресу: Музей боевой и трудовой славы (Парк Победы, г. Саратов);

- 06.03.2024 г. «Роль образовательных и научных учреждений в обеспечении продовольственной безопасности России» по адресу: УК №1 Вавиловского университета.

Возможна очная/заочная форма участия с изданием сборника научных статей. По итогам конференции будет опубликован электронный сборник научных статей, включенный в базу данных РИНЦ (договор № 760-03/2017К от 31.3.2017) публикуемый на сайте организатора и издательства в эл. виде. Для участия необходимо пройти регистрацию, подать заявку и выслать материалы для публикации до 15 февраля 2025 г. по адресу эл. почты организаторов: mnic@pgau.ru, asiyatugush@mail.ru

**ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ**

**в *VI Международном научно-практическом форуме*** *«День Хлеба и соли», посвященный Международному Дню Хлеба****V Международной конференции «ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ БУДУЩЕГО: ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ И ПЕРЕРАБОТКЕ***

 ***СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»***

Фамилия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ученая степень, звание (*при наличии*)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Должность\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Организация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контактные данные:

телефон (указать код города)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

факс, E-mail\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название доклада\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Научное направление\_(это секция)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Очное участие (*устный доклад, стендовое представление*), дистанционное, заочное участие

 (*необходимое подчеркнуть*)

Дата приезда, транспорт\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата отъезда, транспорт\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*Отдельно для авторов, не имеющих ученой степени (студентов, магистрантов, аспирантов, соискателей), в заявке указываются:*

Ф.И.О., должность и место работы научного руководителя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Участвуя в конференции и публикуя статью, Вы даете согласие на обработку Ваших персональных данных.***

**Контактный адрес и телефон оргкомитета:** 410005, г. Саратов, ул. Соколовая, д. 335, кафедра «Технологии продуктов питания», профессор кафедры «Технологии продуктов питания» **Садыгова Мадина Карипулловна, тел. 8-906-304-96-70.**

**• Ответственный за выпуск сборника статей конференции 440014, г. Пенза ул. Ботаническая, 30, МНИЦ**

Галиуллина Елена Александровна Тел./факс: (841-2) 62-90-60, Тел.сот.+79674 42-60-42 E-mail: mnic-penza@mail.ru; Адрес сайта: <http://mnic.pgau.ru>

**ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДОСТАВЛЯЕМЫМ К МАТЕРИАЛАМ В КОНФЕРЕНЦИИ**

Докладчикам для публикации и своевременной подготовки сборника необходимо направить в МНИЦ в срок до **15 февраля 2025 г.** следующие **материалы:**

1. Текст статьи; 2. Заявку на участие (см. форму); 3. Копию платежного документа; 4. Подтверждение на Антиплагиат (оригинальность не менее 60%).

**Информация к оформлению:**

a)\* Название;

б)\* Сведения об авторе (авторах):- фамилию, имя, отчество автора (авторов) полностью;

- место работы автора (авторов);

- контактная информация (e-mail) автора (авторов).

в)\* Аннотация;

г)\* Ключевые слова;

д) Тематический рубрикатор: УДК либо другие библиотечно-библиографические классификационные и предметные индексы;

е) Библиографический список литературы **не более 8 ист.** (только на языке оригинала)

\* - Приводится на русском и английском языках.

**ВНИМАНИЕ!**

Для участия в конференции с целью возмещения организационных расходов перечислить на КПП 583401001 ИНН 5834001770 УФК по Пензенской области г. Пенза (ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ л/сч № 20556Х06830) отделение Пенза Банка России // УФК по Пензенской области г. Пенза р/сч № 03214643000000015500 БИК 015655003 КБК 00000000000000000130, ЕКС (кор/сч.) 40102810045370000047 или на номер карты Сбербанка 4276 4800 1975 8013 взнос в сумме 600 руб. (за одну публикацию в сборнике статей в электронном виде) с обязательным указанием «за участие в конференции ВК-6-25» и фамилии участника не позднее 11 февраля 2025 г. В платежном поручении указать «НДС в том числе».

Стоимость сертификата в электронном виде – 100 руб.

**СТРУКТУРА И ОФОРМЛЕНИЕ СТАТЬИ**

• Объем статьи от 5 до 8 страниц.

• Количество соавторов в одной статье не более 3-х человек (кроме автора).

• Весь текст набирается шрифтом Times New Roman; размер шрифта 14; междустрочный интервал 1,5; стиль **обычный *(не используйте другие стили!).***

• Формат бумаги А4 (210x297); книжная ориентация; поля (слева, справа, сверху, снизу) – 20 мм, межстрочный интервал – полуторный, красная строка – 1,25 см.

• УДК (в левом углу статьи)!

•. **НАЗВАНИЕ** – прописными буквами, по центру.

•. **Фамилии и инициалы авторов** - строчными буквами, полужирным шрифтом; *ученая степень, должность –* курсивом, по центру.

• *Учреждение, город –* курсивом, по центру.

• **Аннотация**, не менее 50 слов шрифт 12.

• ***Ключевые слова***, 6 слов - шрифт 12.

• Основной текст, шрифт 14.

• Список литературы, оформленный строго по ГОСТ 7.1 2003 (6-10 источников). Ссылка на использованную литературу дается в тексте в квадратных скобках, а список использованной литературы – в конце текста со сплошной нумерацией по алфавиту. Размер шрифта–12, единичный интервал. Самоцитирование не более 50 %.

• Текст статьи должен содержать проблему, цель, методологию, результаты исследования. Основной текст статьи печатается после аннотации и ключевых слов, выравнивание по ширине. Схемы, диаграммы и рисунки должны быть сгруппированы и выполнены узорчатыми способами заливки и не иметь цветовых выделений (для черно-белой печати). Таблицы сопровождаются текстовым заголовком, который располагается по центру. Ширина таблицы должна совпадать с границами основного текста.

Предоставляемые материалы должны быть тщательно выверены и отредактированы, готовые к публикации и не требующие правки. Статьи печатаются в авторской редакции.

УДК 664.681

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ОБОГАЩЕННЫХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ
СЕМЯН КОНОПЛИ**

**Красулина Т.П.,** *студентка*; **Садыгова М.К.,** *д.т.н., профессор.*

*ФГБОУ ВО Вавиловский университет, Саратов, Россия*

**Аннотация**: ……………..

***Ключевые слова:*** …………..

**TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF ENRICHED COMPOSITE MIXTURES USING HEMP SEED PROCESSING PRODUCTS**

**Krasulina T. P.,** *student*; **Sadygova M.K.,** *doctor of technical sciences, professor*.

*FSBEU НЕ Vavilov University, Saratov, Russia*

**Abstract:** … … … … ….

***Keywords****:* … … … ….

Основной текст……………

Список литературы ……………………

**Редакционная коллегия оставляет за собой право отклонения публикации статей, не соответствующих обозначенной тематике, не удовлетворяющих вышеперечисленным требованиям или поступивших с опозданием.** Номера страниц **не проставляются**.

**СБОР МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПУБЛИКАЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ ДО 20.00**

 **15 февраля 2025 г.**

**ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ВСЕХ АВТОРОВ**

Авторы несут ответственность за достоверность информации, представленной в статье и докладе. После отправки материалов по e-mail в течение 2 дней Вы получите сообщение «*Материалы получены*», в противном случае – повторите отправку или позвоните.

Приложение 1.

**Заявка**

**на участие в конкурсе хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
 для ВУЗов и ССУЗов**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование учебного заведения (полное) |  |
| Наименование учебного заведения (сокращенное) |  |
| Конкурсная номинация | Традиционные изделия (стандарт)Национальные традицииЭксклюзив (декоративное изделие)КаравайИнновационные разработкиПродукция для персонализированного питания |
| Наименование изделий |  |
| Ф.И.О. автора (полностью) |  |
| Курс, группа, направление подготовки |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. автора (полностью) |  |
| Курс, группа, направление подготовки |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. руководителя (-ей) (полностью) |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |

От одного руководителя не более 2-х изделий в каждой номинации. Присылать заявки на почту: vbuhovets@yandex.ru

Приложение 2.

**Заявка**

**на участие в конкурсе хлебобулочных и кондитерских изделий для обучающихся средних общеобразовательных заведений**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование учебного заведения (полное) |  |
| Наименование учебного заведения (сокращенное) |  |
| Конкурсная номинация | Традиционные изделия (стандарт)Национальные традицииЭксклюзив (декоративное изделие)КаравайИнновационные разработкиПродукция для персонализированного питания |
| Наименование изделий |  |
| Ф.И.О. автора (полностью) |  |
| Класс |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. автора (полностью) |  |
| Класс |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. руководителя (-ей) (полностью) |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |

От одного руководителя не более 2-х изделий в каждой номинации. Присылать заявки на почту: vbuhovets@yandex.ru

Приложение 3

**Заявка**

**на участие в конкурсе эссе «Моя профессия»**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование учебного заведения (полное) |  |
| Наименование учебного заведения (сокращенное) |  |
| Ф.И.О. конкурсанта (полностью) |  |
| Курс, группа, направление подготовки |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. конкурсанта (полностью) |  |
| Курс, группа, направление подготовки |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. руководителя (-ей) (полностью) |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |

От одного руководителя не более 2-х участников. Продолжительность представления эссе-презентации 3-4 мин. Присылать заявки на почту: asiyatugush@mail.ru

Приложение 4

**Заявка**

**на участие в научной сессии «Пищевые технологии будущего» для магистров**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование учебного заведения (полное) |  |
| Наименование учебного заведения (сокращенное) |  |
| Тема сообщения |  |
| Ф.И.О. конкурсанта (полностью) |  |
| Курс, группа, направление подготовки |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. конкурсанта (полностью) |  |
| Курс, группа, направление подготовки |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. руководителя (-ей) (полностью) |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |

От одного руководителя не более 1-го участника. Продолжительность представления презентации 3-4 мин. Присылать заявки на почту: asiyatugush@mail.ru

 Приложение 5

**Заявка**

**на участие в школьной сессии «Саратовский край – хлебный рай»**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование учебного заведения (полное) |  |
| Наименование учебного заведения (сокращенное) |  |
| Тема работы |  |
| Ф.И.О. конкурсанта (полностью) |  |
| Класс |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. конкурсанта (полностью) |  |
| Класс |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |
| Ф.И.О. руководителя (-ей) (полностью) |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |

От одного руководителя не более 1-ой работы (можно в соавторстве). Продолжительность представления презентации 3-4 мин. Присылать заявки на почту: asiyatugush@mail.ru

**ЖЕЛАЮЩИЕ ПОСЕТИТЬ
МЕРОПРИЯТИЯ ФОРУМА 5-6 марта 2025 года
В КАЧЕСТВЕ ГОСТЕЙ МОГУТ ПОДАТЬ ЗАЯВКУ на ЭЛ. ПОЧТУ:** asiyatugush@mail.ru*.*

Приложение 6

**Заявка**

**на участие в научно-практическом форуме в качестве гостей**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование учебного заведения (полное) |  |
| Наименование учебного заведения (сокращенное) |  |
| Курс, группа, класс, |  |
| Ф.И.О. сопровождающих |  |
| Контактные данные (телефон, эл.почта) |  |