



**Костанайский инженерно-экономический университет им. М. Дулатова**

## **ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО**

**Уважаемые школьники, студенты и магистранты!**

Костанайский инженерно-экономический университет им. М. Дулатова приглашает Вас принять участие в Международной студенческой научно-практической конференции «Актуальные вопросы научных исследований и достижения».

Конференция состоится **21 апреля 2023 года**. Программа проведения конференции будет направлена позднее. Формат проведения конференции смешанный: офлайн и онлайн.

Рабочие языки конференции: казахский / русский / английский.

Конференция проводится по следующим секциям:

**Секция 1 – Актуальные вопросы и достижения в технике и энергетике;**

**Секция 2 – Экологические проблемы, проблемы производства и переработки продукции и пути их решения;**

**Секция 3 – Научные исследования в области информационных технологий и автоматике;**

**Секция 4 – Научные вопросы экономики и общественных наук.**

Для формирования программы научно-практической конференции, просим заявки на участие и тексты докладов отправить **до 30 марта 2023 года** на e-mail: [\*\*nauka.kineu.kz@mail.ru\*\*](mailto:nauka.kineu.kz@mail.ru)

### **Правила для авторов**

Материалы Международной студенческой научно-практической конференции будут изданы в сборнике материалов конференции и размещены в формате PDF на сайте университета [\*\*https://kineu.edu.kz/ru/studencheskaya-konferentsiya\*\*](https://kineu.edu.kz/ru/studencheskaya-konferentsiya).

Стоимость публикации 250 тенге за 1 страницу формата А4.

Школьникам и участникам из ближнего и дальнего зарубежья публикация бесплатная.

**Заявка на участие  
в Международной студенческой научно-практической конференции  
«Актуальные вопросы научных исследований и достижения»**

Название доклада:

Наименование секции:

ФИО участника: Название учебного заведения:

Название факультета:

Класс / Курс:

Адрес учебного заведения:

Домашний адрес:

телефон:

Электронный адрес:

Желаемая форма участия:

Устный доклад на пленарном заседании

Устный доклад на секционном заседании

Заочное участие

ФИО научного руководителя:

Учёная степень:

Учёное звание:

При оформлении материалов просим руководствоваться следующими правилами:

Тексты докладов представляются в электронном виде объемом не более 6 страниц и должны быть набраны в текстовом редакторе Word 6,0 шрифтом TimesNewRoman, размером 14, межстрочный интервал 1. Поля со всех сторон 20 мм.

В каждой статье **обязательно должны быть указаны** следующие данные:

- код МРНТИ, соответствующий тематике содержания статьи;
- Ф.И.О., факультет, название учебного заведения, город, почтовый индекс, страна (без сокращений).
- название статьи;
- разделы **«Введение»**, **«Объект и методика»**, **«Результаты исследований»**, **«Выводы»**, **Список литературных источников**, на которые ссылается автор.
- **аннотация** об актуальности и новизне темы на трех языках (каз., англ., рус.) не более 4-6 строк на каждом языке;
- Рисунки (формат JPEG, GIF; рисунки, выполненные средствами MSWord должны быть сгруппированы в единое целое), таблицы и формулы (выполненные в редакторе формул MicrosoftEquation) – дублируются на отдельном листе.
- **ключевые слова** по содержанию статьи (5-7 слов или словосочетаний). Каждое ключевое слово или словосочетание отделяются запятой.



## Пример оформления статьи

**МРНТИ: 65.33.29**

**Ж.Ж. Назарова, преподаватель кафедры  
«Стандартизация и пищевые технологии»<sup>1</sup>**

**<sup>1</sup>Костанайский инженерно-экономический университет им. М.Дулатова**

### **Технология хлебобулочных изделий с использованием льняной муки**

**Түйіндеме.** Зығыр майы ұндық, кондитерлік және нан-тоқаштық рецептурасына функционалдық компоненттік ретінде кіреді.

**Аннотация.** Льняная мука в качестве функционального компонента вводится в рецептуры мучных кондитерских и хлебобулочных изделий.

**Abstract.** Linen flour as a functional component is added to compoundings of flour candy stores and bakery products.

**Түйінсөздер:** зығыр ұны, бидай ұны, лигниндер, тағамдық талшық..

**Ключевые слова:** льняная мука, пшеничная мука, лигнины, пищевое волокно.

**Key words:** flax flour, wheat flour, lignins, food fiber.

#### **Введение**

#### **Объект и методика**

#### **Результаты исследований**

#### **Выводы**

#### **Список литературных источников**

Ссылки на литературу в тексте обозначаются арабскими цифрами в квадратных скобках. Табличные сноски располагаются под таблицей.

Список литературы помещается после статьи и оформляется по ГОСТу Р7.0.5–2008 «Библиографическая ссылка»

Доклады должны быть тщательно отредактированы с учётом правил казахского, русского, английского языков. Редакция не занимается редактированием докладов.

К докладу прилагаются:

- заявка на участие в межвузовской студенческой научной конференции;
- аннотация по статье на трех языках (каз., англ., рус.) для граждан Республики Казахстан и на двух языках для граждан стран ближнего и дальнего зарубежья, не более 4-6 строк на каждом языке.

**Ответственность за содержание статьи несут авторы.**