

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» (г. Краснодар, Россия)
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»

IX Международная научно-практическая конференция

ИНФОРМАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ

Уважаемые коллеги!

ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» приглашает научно-педагогических работников, докторантов, аспирантов, соискателей ученых степеней и магистрантов вузов России, ближнего и дальнего зарубежья, сотрудников научно-исследовательских институтов, специалистов российских и зарубежных пищевых предприятий, а также всех заинтересованных лиц принять участие в работе IX международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века», которая состоится **с 11 по 13 сентября 2025 года** на базе Кубанского государственного технологического университета (г. Краснодар, Россия).

Целью проведения конференции является обсуждение вопросов современного состояния и перспектив развития научно-технического и технологического потенциала научной и производственной сферы хлебобулочного, кондитерского и макаронного

производства. 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

- Традиционное и нетрадиционное сырье для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- Моделирование и разработка рецептур хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Инновационные технологии, процессы и высокотехнологичное оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Способы обогащения хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Развитие технологий и ассортимента хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий профилактического, 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;
- Маркетинг и экономика производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- Инжиниринг и подготовка специалистов для предприятий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

Программа мероприятий

IX международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века»

Четверг, 11 сентября 2025 г.

10.00-18.00 – Заезд, размещение в гостиницах (самостоятельно) и регистрация участников конференции на кафедре Пищевой инженерии (корп. Г, комн. 127).

15.00-18.00 – Посещение Музея истории, Музея науки и Политехнического музея (главный корпус, первый этаж; обратиться в Совет ветеранов, комн. 144).

18.00-20.00 – Прием в честь почетных гостей конференции.

Пятница, 12 сентября 2025 г.

09.00-10.00 – Регистрация участников конференции (фойе 1-го этажа корп. Г).

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

09.45–09.55 – Фотографирование руководителей и почетных гостей конференции (фойе 1-

го этажа корп. Г).

09.00-15.00 – Выставка мучной продукции, ингредиентов, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий (фойе 1-го этажа корп. Г).

09.00-15.00 – Выставка научной, учебной и учебно-методической литературы по тематике конференции (напротив входа в актовЫй зал).

10.00-10.15 – Открытие IX международной научно-практической конференции «Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века».

Приветствия руководителей организаций – учредителей конференции.

10.15-12.00 – Пленарное заседание конференции (актовый зал, Г-101).

12.00-12.20 – Кофе-брейк (фойе, перед актовым залом).

12.20-13.30 – Объединенное заседание секций конференции.

13.30-14.30 – Перерыв на обед (главный корпус, 1-й и 4-й этажи).

14.30-16.30. – Объединенное заседание секций конференции.

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

18.00-20.00 – Прием в честь почетных гостей конференции.

Суббота, 13 сентября 2025 г.

Культурное мероприятие для гостей конференции.

Отъезд участников конференции.

Формы участия в конференции:

- выступление с докладом (докладами) на конференции и публикация статьи (статей) в сборнике материалов конференции;
- выступление с докладом (докладами) на конференции в режиме on-line и публикация статьи (статей) в сборнике материалов конференции;
- публикация статьи (статей) в сборнике материалов конференции без доклада (докладов) при заочном участии.

Материалы конференции будут опубликованы в электронном сборнике, размещены и индексированы постатейно в наукометрической базе РИНЦ eLIBRARY. Сборник будет также размещен на сайте КубГТУ: www.kubstu.ru

Условия участия в конференции

Участие в конференции бесплатное.

Проезд и проживание – за счет участников конференции.

Для участия в конференции не позднее **15 июля 2025 г.** в адрес оргкомитета необходимо представить по e-mail **kafedra-tith@yandex.ru** :

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

Для сотрудников ФГБОУ ВО «КубГТУ» к перечисленным выше документам Оргкомитетом будет дополнительно оформлено единое экспертное заключение Внутривузовской комиссии экспертного контроля.

Требования к оформлению материалов конференции

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

Все работы будут проверены оргкомитетом 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 статьи (статей) должна быть тщательно выверена, отформатирована и 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 учреждении работает или учится);
- 4) полные названия учреждений, их почтовые адреса, адреса электронной почты 1-2 авторов;

5) текст аннотации объемом 100-150 слов, включая пробелы, выполняется шрифтом Times New Roman, pt 12;

6) ключевые слова/словосочетания (не более 10);

7) текст статьи;

8) список литературы (**не более 15 источников**) с указанием всех авторов и полных выходных данных издания; по тексту рукописи должны быть сделаны ссылки на все перечисленные источники;

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, электронной почты, текста аннотации и ключевых слов (key words)).

Заглавие рукописи должно быть предельно кратким, состоять из одного предложения и отражать ее содержание.

Рекомендуемая структура аннотации:

1. Формулировка проблемы;

2. Цель и задачи исследований;

3. Характеристика объектов и методов исследований;

4. Промежуточные и основные результаты исследований;

5. Выводы и рекомендации по использованию полученных результатов.

В аннотации необходимо избегать лишних деталей и вводного текста.

Рукопись должна быть набрана стандартным шрифтом Times New Roman pt 14, межстрочный интервал — полуторный, все поля по 2,0 см, нумерация страниц вверху, по середине страницы. Текст надо 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, если используемые в них данные могут быть представлены в текстовом виде. Не допускается подчеркивание фрагментов текста, автонумерация в главах и абзацах.

Математические формулы следует приводить только необходимые для понимания существа исследования. 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, например для первой указываемой в тексте формулы (1).

Текст в таблицах следует набирать шрифтом 12 pt при одинарном интервале. Для обозначения таблицы слева над ней размещают слово «Таблица», выделенное разрядкой, после него приводят номер таблицы, а при необходимости ее наименование, точку не ставят (Т а б л и ц а 1 — Хлебопекарные свойства муки). Для ссылки на таблицу в тексте приводят в скобках ее номер, например (таблица 1). Не допускается делить таблицу на части при переносе на другую страницу.

Рисунки следует располагать по центру страницы, шрифт на рисунках и под ними 12 pt. Для обозначения рисунка под ним приводится слово «Рисунок» и его наименование, точку не ставят (Рисунок — Результаты пробной лабораторной выпечки). 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 и его номер должна быть ссылка, например для первого указываемого в тексте рисунка (рисунок 1).

Список литературы должен быть оформлен по требованиям ГОСТ Р 7.0.100-2018 и содержать в порядке упоминания только источники, 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 ГОСТы. Запрещается автоматическая нумерация списка источников и использование гиперссылок при использовании материалов из сети Интернет. Следует учитывать, что список литературных источников должен ограничиваться не только временными рамками (публикации за последние 10 лет, и лишь в случае необходимости допускаются ссылки на более ранние, уникальные работы), так и их количеством — количество ссылок должно соответствовать объему текста (от 5 до 10). **Самоцитирование авторов статьи допускается до 15 %.**

Шаблон статьи

УДК

НАЗВАНИЕ СТАТЬИ ЗАГЛАВНЫМИ БУКВАМИ

Фамилия И.О.

Наименование организации

Почтовый адрес с индексом

Адрес электронной почты

Аннотация: на русском языке

Ключевые слова: на русском языке

1. Введение

2. Материалы и методы

Т а б л и ц а 1 – Название таблицы

Показатель 1	Показатель 2	Показатель 3	Показатель 4
1	2	3	4

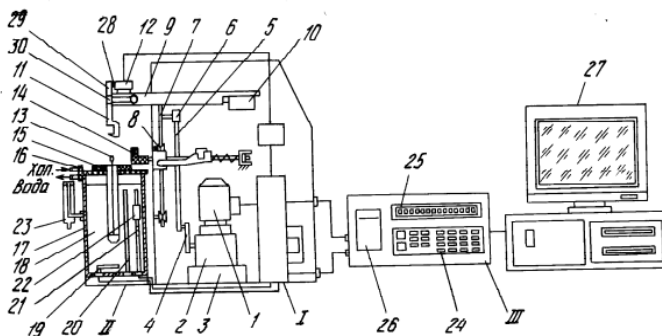


Рисунок 1 – Название рисунка

3. Результаты и их обсуждение

4. Выводы

Литература:

- 1.
- 2.
- 3.

REFERENCES

- 1.
- 2.
- 3.

НАЗВАНИЕ СТАТЬИ ЗАГЛАВНЫМИ БУКВАМИ (на английском языке)

Фамилия И.О. (на английском языке)

Наименование организации (на английском языке)

Почтовый адрес с индексом (на английском языке)

Адрес электронной почты

Annotation: на английском языке

Keywords: на английском языке

Оргкомитет конференции

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ:

Шапошников В.В. – кандидат технических наук, доцент проректор ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет» по научной работе и инновациям, 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.

ЗАМЕСТИТЕЛЬ ПРЕДСЕДАТЕЛЯ:

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:

АКУЛИЧ А.В. – заслуженный изобретатель Республики Беларусь, доктор технических наук, профессор, проректор по научной работе учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий», г. Могилев, Республика Беларусь;

Вершинина О.Л. – 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, проректор по цифровизации, научной и инновационной деятельности Орловского государственного аграрного университета имени Н.В. Парахина, г. Орел, Россия;

Жаркова И.М. – доктор технических наук, профессор, профессор кафедры технологий хлебопекарного, макаронного, кондитерского и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет инженерных технологий», г. Воронеж, Россия;

Ирматова Ж.К. – кандидат технических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии переработки сельскохозяйственной продукции Ошского технологического института, г. Ош, Кыргызская Республика;

Камель Дауд Ибрагим – кандидат технических наук, доцент, доцент Интернационального ливанского университета, г.Бейрут, Республика Ливан;

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

Красина И.Б. – доктор технических наук, профессор, профессор кафедры технологии жиров, косметики, товароведения, процессов и аппаратов ФГБОУ ВО «Кубанский

государственный технологический университет», г. Краснодар, 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;

Литвяк В.В. – доктор технических наук, кандидат химических наук, доцент; ведущий научный сотрудник Всероссийского научно-исследовательского института крахмала и переработки крахмалсодержащего сырья – филиала ФГБНУ «ФИЦ картофеля имени А.Г. Лорха»;

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

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

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

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, заведующая 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.

Янова М.А. – доктор технических наук, доцент, заведующая кафедрой хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», г. Красноярск, 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.: +79385191024 (Whats'App);
доктор технических наук, профессор Росляков Юрий Федорович, тел.: +79094493620
(Whats'App, Telegram).

ЗАЯВКА

на участие в IX Международной научно-практической конференции
«ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ, КОНДИТЕРСКИЕ И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ XXI ВЕКА»,
11-13 сентября 2025 года

ДАННЫЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ	
Полное название:	
Краткое название:	
Подразделение организации (институт, факультет, кафедра, отдел):	
Почтовый адрес с индексом:	
Телефон основной:	Телефон мобильный докладчика:
Электронная почта:	
ДАННЫЕ ОБ УЧАСТНИКАХ КОНФЕРЕНЦИИ	
Фамилия, имя, отчество (полностью), должность, ученая степень, ученое и почетное звание соавторов: 1. 2. 3.	
Электронная почта основного докладчика:	
Название доклада:	
Уровень оригинальности доклада (в процентах, https://www.antiplagiat.ru/)	
ФОРМА УЧАСТИЯ В КОНФЕРЕНЦИИ	
Выступление на конференции с докладом (докладами) по указанному адресу и публикация статьи (статей) в электронном сборнике материалов конференции; Выступление с докладом (докладами) на конференции в режиме on-line и публикация статьи (статей) в сборнике материалов конференции; Публикация статьи (статей) в сборнике материалов конференции без выступления с докладом (докладами) при заочном участии. <i>(Оставить нужное)</i>	
Ф.И.О., должность, ученая степень, ученое и почетное звание выступающего (при условии выступления с докладом (докладами)):	