



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 студенческой Международной научно-практической конференции «Актуальные вопросы производства и науки».

Конференция состоится **30 апреля 2021 года в онлайн-формате** на платформе ZOOM. Программа проведения конференции и ссылка на конференцию будет направлена позднее.

Рабочие языки конференции: казахский, русский, английский.

Конференция проводится по следующим направлениям науки:

- **Техника, технологии и энергосбережение;**
- **Экология, технология производства и переработки продукции;**
- **Информационные технологии и автоматика;**
- **Актуальные проблемы экономики и общественных наук.**

Для формирования программы научно-практической практической конференции, просим заявки на участие и тексты докладов отправить **до 01 апреля 2021 года** на e-mail: nauka.kineu.kz@mail.ru

Правила для авторов

Материалы студенческой Международной научно-практической конференции будут изданы в сборнике материалов конференции и размещены в формате PDF на сайте университета **www.kineu.kz**.

Стоимость публикации 250 тенге за 1 страницу формата А4.

Школьникам и участникам из ближнего и дальнего зарубежья публикация бесплатная.

Банковские реквизиты: АО «Банк Центр Кредит»

**ЧУ «Костанайский инженерно-экономический университет им. М. Дулатова»
г. Костанай, ул. Чернышевского 59, КБЕ 17, БИН 960840000146, ИИК
KZ398562203110574132, г. Костанай, АО «Банк Центр Кредит», БИК
KCSJBKZKX, тел.: +7(714)2-39-28-55, факс +7(714)2-28-15-95, 28-01-59, e-mail:
nauka.kineu.kz@mail.ru**

Заявка на участие в студенческой международной научно-практической конференции «Актуальные вопросы производства и науки»

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 Times New Roman, размером 14, межстрочный интервал 1. Поля со всех сторон 20 мм. На первой странице прописными буквами выравнивание по середине – название доклада; ниже строчными через 1 интервал – фамилия (и) и инициалы автора (ов); с новой строки название организации; ниже строчными через 1 интервал аннотации объемом не более 2-3 предложений на трех языках (казахском, русском, английском); ниже через 2 интервала - текст доклада с красной строки отступ 1,25мм, выравнивание по ширине.

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

- название статьи;
- код МРНТИ, соответствующий тематике содержания 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 Microsoft Equation) – дублируются на отдельном листе.
- **ключевые слова** по содержанию статьи (15-40 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»¹**

¹Костанайский 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. Редколлегия 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.