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

**ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО**

**Уважаемые школьники, студентыи 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 01апреля2021 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 KCJBKZKX, 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 TimеsNewRoman, 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 рецертурасына функционалдық компоненттік реттінде 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.**