



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

Уважаемые коллеги!

22 – 23 мая 2025 года Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева, Технологический институт приглашают принять участие во
II Международной научно-практической конференции
«ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ: ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОДУКТЫ И ТЕХНОЛОГИИ», посвящённой 160-летию Тимирязевской академии

Конференция проводится при участии:

- ✓ Казахского агротехнического исследовательского университета имени Сакена Сейфуллина (Казахстан)
- ✓ Казахского национального аграрного исследовательского университет (Казахстан)
- ✓ Каршинского государственного технического университета (Республика Узбекистан)
- ✓ Государственный университет полуострова Санта-Елена (Эквадор)
- ✓ Поволжского научно-исследовательского института производства и переработки мясомолочной продукции
- ✓ Федерального научного центра пищевых систем им. В. М. Горбатова
- ✓ Всероссийского научно-исследовательского института молочной промышленности
- ✓ Всероссийского научно-исследовательского института сахарной свеклы и сахара имени А.Л. Мазлумова
- ✓ Российского экономического университета имени Г.В. Плеханова

II Международная научно-практическая конференция «ПИЩЕВАЯ ИНДУСТРИЯ: ИННОВАЦИОННЫЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОДУКТЫ И ТЕХНОЛОГИИ», посвящённая 160-летию Тимирязевской академии (далее - Конференция), направлена на объединение ведущих академических ученых, исследователей для обмена опытом и результатами исследований по инновационным направлениям пищевой индустрии. Исследователям предоставляется возможность обсудить инновационные процессы, технологии, практические проблемы и принятие решений в области пищевой индустрии.

Участники Конференции: ученые и специалисты профильных научных, научно-образовательных, образовательных и иных организаций; студенты,

аспиранты, докторанты из России и зарубежных стран; школьники 10-11-ых классов и студенты СПО.

Место проведения конференции: ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева (Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова по адресу: г. Москва, Лиственничная аллея, д. 2, 2-й этаж, зал «Вавилов»).

22 мая 2025 г. - пленарное заседание 10.00 – 13.00.

23 мая 2025 г. – работа секций 10.00 – 13.00.

Секции конференции:

Секция 1. Инжиниринг и цифровые технологии пищевых производств в АПК.

Секция 2. Современные аспекты разработки и производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения.

Секция 3. Инновационные решения при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Секция 4. Биотехнические процессы при переработке животного сырья и объектов водных биологических ресурсов и аквакультуры.

Секция 5. Пищевая индустрия: взгляд будущего (секция для школьников и студентов СПО).

Формы участия в конференции: очная с выступлением, очная без выступления, дистанционная с выступлением в режиме онлайн, дистанционная в режиме онлайн без выступления, заочная.

Программа Конференции включает в себя пленарные (10 мин.) и секционные (5-7 мин.) доклады.

По результатам работы Конференции будут опубликованы статьи и материалы конференции с присвоением ISBN и включены в Российский индекс научного цитирования (РИНЦ):

1. в коллективной монографии, для докторантов и докторов наук;
2. в сборнике тезисов конференции и научных работ, под руководством научного руководителя.

Участие в конференции бесплатное.

Порядок подачи заявок на участие и регистрации участников в конференции:

Для участия в конференции необходимо пройти регистрацию на научном портале «Ломоносов», прикрепить материалы статей конференции (оформленные в соответствии с требованиями Приложения 1), согласие на публикацию и обработку персональных данных до 16 мая 2025 г: <https://lomonosov-msu.ru/rus/event/9778/>

Авторы несут полную ответственность за достоверность сведений и оформление текста. Материалы, не соответствующие указанным требованиям, не рецензируются и не возвращаются.

Рабочий язык конференции: русский, английский.

В случае участия в конференции в онлайн режиме, всем докладчикам и участникам будет направлена ссылка для подключения к конференции.

Очные участники секций и пленарной сессии Конференции получают дипломы и сертификаты участников.

Информацию о Конференции можно получить по электронной почте:
foodindustry24@yandex.ru - **Просин Максим Валерьевич.**

Требования к оформлению материалов коллективной монографии:

«Современные технологические процессы пищевых производств»

Статьи представляются в электронном виде до 16 мая 2025 г. на e-mail: foodindustry24@yandex.ru.

Для публикации в коллективной монографии, принимаются исследовательские статьи от научных и научно-педагогических работников (среди авторов обязательно наличие доктора наук и/или докторанта). К рассмотрению принимаются статьи, полностью соответствующие требованиям к оформлению. От одного автора принимается не более 2 статей объемом **8-10 страниц**. Список литературы должен включать не менее 10 источников, в т.ч. не менее 3 – иностранных не старше 10 лет.

Оригинальность статей в системе Антиплагиат – **не менее 70 %**.

За публикацию статей плата не взимается.

Требования к оформлению материалов сборника статей конференции: «Пищевая индустрия: инновационные процессы, продукты и технологии», посвящённой 160-летию Тимирязевской академии

За публикацию статей плата не взимается.

К публикации принимаются статьи объемом **от двух до пяти полных страниц** формата А4 (210×297 мм), включая таблицы (не более 3-х) и рисунки (не более 3-х), библиографический список (не более 7-ти источников, не старше 10 лет).

Секции конференции:

Секция 1. Инжиниринг и цифровые технологии пищевых производств и АПК.

Секция 2. Современные аспекты разработки и производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения.

Секция 3. Инновационные решения при производстве продуктов питания из растительного сырья.

Секция 4. Биотехнические процессы при переработке животного сырья и объектов водных биологических ресурсов и аквакультуры.

Секция 5. Пищевая индустрия: взгляд будущего (секция школьников и студентов СПО).

Файлы следует присылать в формате *.docx, назвав по фамилии и инициалам первого автора: **Иванов АВ_Статья.doc**.

Оригинальность материалов для публикации в системе Антиплагиат – **не менее 70 %**.

Требования к оформлению публикации

- 1. Языки материала** – русский или английский.
- 2. Формат страницы** – А4, ориентация – книжная.
- 3. Поля страницы:** все стороны по 20 мм.
- 4. Отступ первой строки абзаца слева (красная строка)** – 1,25 см.
- 5. Первый абзац** – УДК (без абзацного отступа, выравнивание по левому краю).
- 6. *Второй абзац** – название статьи (выравнивание по центру, начертание полужирное, ВСЕ ПРОПИСНЫЕ).
- 7. *Третий абзац** – сведения об авторах (ФИО, должность, ученая степень, ученое звание) (выравнивание по правому краю).
- 8. *Четвертый абзац** – (полное наименование организации, страна, город, e-mail) (выравнивание по центру).
- 9. *Пятый абзац** – аннотация (до 500 печатных знаков) (без абзацного отступа, выравнивание по ширине).
- 10. *Шестой абзац** – ключевые слова (5-10 слов) (без абзацного отступа, выравнивание по ширине).
- 11. Седьмой абзац** – текст статьи (межстрочный интервал – 1.5, выравнивание по ширине, без автоматического переноса текста). Структура: актуальность, цель и задачи, объекты и методы исследования, результаты и их обсуждение, выводы, список литературы. Текст НЕ должен содержать: нумерацию страниц; гиперссылок.
- 12. Шрифт** – Times New Roman, размер шрифта – 14 кегль.
- 13. Таблицы** нумеруются. В тексте должна присутствовать ссылка на таблицы. При оформлении таблиц в правом верхнем углу пишут слово таблица с указанием номера (таблица 1), затем идет тематический заголовок к таблице (по центру, без абзацного отступа). **Рисунки, графики, блок-схемы в формате JPG.** Название иллюстрации (рисунок) помещают под ней и нумеруют (рисунок 1). Подрисуночные надписи выравнивание по центру без абзацного отступа. Иллюстрации и таблицы должны быть размещены в тексте после абзацев, содержащих ссылку на них.
- 14. Список литературы, оформленный по ГОСТ Р 7.0.100–2018** Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. По тексту статьи должны быть ссылки на используемую литературу (в квадратных скобках). Не рекомендуется использовать более трех интернет-источников. В список литературы не включаются неопубликованные работы, учебники, учебные пособия и тезисы материалов конференций.

*Примечание. * - на русском и английском языках.*

За содержание статьи (точность приводимых в рукописи цитат, фактов, статистических данных) ответственность несёт автор.

Оргкомитет вправе отклонить от участия в конференции материалы, полученные позднее **16 мая 2025 г.**, либо представленные с нарушением представленных требований.

Пример оформления статьи:

УДК 658.5

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В РАЗВИТИИ
МЕТОДОЛОГИИ И ОСНОВОПОЛАГАЮЩИХ ПРИНЦИПОВ
ПРОЦЕССНОГО ПОДХОДА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

*Дунченко Нина Ивановна, д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой
Управления качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО «Российский
государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»,
e-mail: ndunchenko@rgau-msha.ru*

*Волошина Елена Сергеевна, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры Управления
качеством и товароведения продукции, ФГБОУ ВО «Российский государственный
аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»,
e-mail: voloshina@rgau-msha.ru*

ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени
К.А. Тимирязева», Россия, Москва, e-mail: rector@rgau-msha.ru

Аннотация: статья содержит методологические подходы применения цифровых технологий при управлении качеством пищевой продукции за счет внедрения процессного подхода, цикла PDCA и риск-ориентированного мышления.

Ключевые слова: цифровая трансформация, процессный подход, управления качеством, пищевая промышленность

Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст.

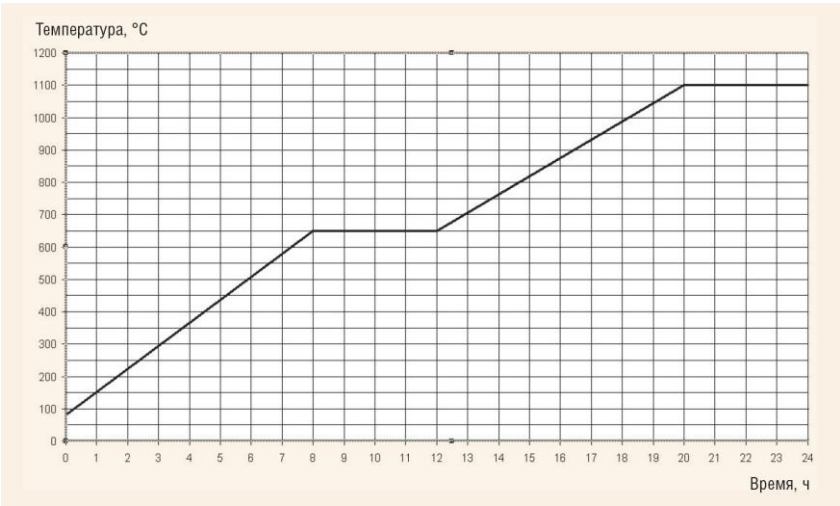


Рисунок 1 – Температурный график

Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст [1].

Таблица 1

Исходные данные

№	Q1	Q2	Q3	Q4
1	12,5668	0,25574	12,1444	2689,2

Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст Текст.

Библиографический список

1.Распоряжение Правительства Российской Федерации № 3971-р от 29 декабря 2021 г. Об утверждении Стратегического направления в области цифровой трансформации отраслей агропромышленного и рыбохозяйственного комплексов Российской Федерации на период до 2030 года. URL: <http://government.ru/docs/all/138637/> (дата обращения: 15.01.2025).

THE USE OF DIGITAL TECHNOLOGIES IN THE DEVELOPMENT OF METHODOLOGY AND FUNDAMENTAL PRINCIPLES OF THE PROCESS APPROACH IN FOOD PRODUCTION

***Dunchenko Nina Ivanovna**, PhD, Professor, Head of the Department of Quality Management and Commodity Science of Products, Russian State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy, e-mail: ndunchenko@rgau-msha.ru*

***Voloshina Elena Sergeevna**, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Quality Management and Commodity Science of Products, Russian State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy, e-mail: voloshina@rgau-msha.ru*

Russian State Agrarian University – Moscow Timiryazev Agricultural Academy, Russia,
Moscow, e-mail: rector@rgau-msha.ru

Abstract: *The article contains methodological approaches to the use of digital technologies in food quality management through the introduction of a process approach, PDCA cycle and risk-oriented thinking.*

Key words: *digital transformation, process approach, quality management, food.*