

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Дмитровский рыбохозяйственный технологический институт (филиал)
Федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
(ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»)



ИНФОРМАЦИОННОЕ СООБЩЕНИЕ И ПРИГЛАШЕНИЕ

I Всероссийская научно-техническая конференция
с международным участием

«ПРИОРИТЕТЫ МОДЕРНИЗАЦИИ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЕКТОРА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ НА СОВРЕМЕННОМ ЭТАПЕ»

17 ЯНВАРЯ 2019 г.

п. Рыбное, Дмитровский р-н, Московская обл.

УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ!

Приглашаем Вас принять участие в работе I Всероссийской научно-технической конференции с международным участием «**Приоритеты модернизации и технологического развития продовольственного сектора Российской Федерации на современном этапе**», которая состоится 17 января 2019 года на базе Дмитровского рыбохозяйственного технологического института (филиал) ФГБОУ ВО «АГТУ» в п. Рыбное, Дмитровского р-на, Московской обл.

Направления работы конференции:

1. Современные требования к разведению и выращиванию объектов аквакультуры;
2. Обеспечение качества при производстве продуктов питания;
3. Окружающая среда и экологические аспекты качества пищевой продукции;
4. Тенденции и инновации развития современного холодильного оборудования;
5. Социально-экономические и правовые аспекты производства и реализации пищевой продукции.

Требования к представлению материалов:

Для участия в конференции необходимо до **11 января 2019 г.** представить на электронный адрес оргкомитета конференции (nauka@dfti.ru) одним письмом со следующими прикрепленными файлами:

- **заявку** на участие в конференции;
- **материалы**, оформленные в соответствии с нижеприведенными требованиями;
- **копию оплаченной квитанции**.

Файл с материалами просьба называть по фамилии первого автора с расширением .doc.

В теле письма указать «**I Всероссийская, Фамилия Автора**»

Стоимость участия и публикация материалов в сборнике конференции – 500 руб. за одну статью (печатный экземпляр журнала бесплатно). Для участников оргкомитета конференции, студентов и преподавателей ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ» участие бесплатное.

Реквизиты для оплаты:

Получатель: УФК по Московской области (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»), л/с 20486Щ02210)

р/с 40501810545252000104 БИК 044525000

ИНН/КПП 3016018094/500702001 ОКТМО 46608470

Назначение платежа: КБК 0000000000000000130, л/с 20486Щ02210,

доходы от платных услуг (Организационный взнос за участие в конференции, Фамилия И.О.)

Организационный комитет конференции:

Председатель – Солоненко Анна Александровна, директор Дмитровского рыбохозяйственного технологического института ФГБОУ ВО «АГТУ», к.э.н., доцент, зав. кафедрой «Гуманитарные и социально-экономические дисциплины»;

Сопредседатель – Селезнёва Н.И., к.т.н, заместитель директора по научной и инновационной работе (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», Рыбное);

Заместитель председателя – Юшина Юлия Константиновна, зам. руководителя Испытательно-экспертного центра мониторинга качества и безопасности пищевой продукции (ФГБНУ "ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова" РАН);

Артемов Роман Викторович, к.т.н., зав. лабораторией «Технологии переработки водных биоресурсов» (ФГБНУ «ВНИРО», Москва);

Бобренева Ирина Владимировна, д.т.н., профессор кафедры «Технологии и биотехнологии продуктов питания животного происхождения» (ФГБОУ ВО «МГУПП», Москва);

Вундцетель Михаил Филиппович, д.б.н., профессор, зав. кафедрой «Экология» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», Рыбное);

Головина Нина Александровна, д.б.н., профессор, зав. кафедрой «Аквакультура» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», Рыбное);

Дунченко Нина Ивановна, д.т.н., профессор, зав. кафедрой «Управление качеством и товароведение продукции» (ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева», Москва);

Жильцов Игорь Борисович, к.т.н., доцент, зав. кафедрой «Холодильные установки» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», Рыбное);

Ишевский Александр Леонидович, д.т.н., профессор кафедры «Технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом» (ФГАОУ ВО «ИТМО», Санкт-Петербург);

Ковалев Олег Петрович, д.т.н., зав. кафедрой «Технологии продуктов питания и товароведения» (ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», Рыбное);

Красуля Ольга Николаевна, д.т.н., профессор кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства» (ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева», Москва);

Криштафович Валентина Ивановна, д.т.н., профессор, зав. кафедрой «Товароведение и экспертиза товаров» (АНО ВО ЦС РФ «РУК», Москва);

Куликов Дмитрий Александрович, к.т.н., доцент, зав. кафедрой «Технологии продукции и организации общественного питания и товароведения» (ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», Москва);

Леонов Олег Альбертович, д.т.н., профессор, зав. кафедрой «Метрология, стандартизация и управление качеством» (ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева», Москва);

Мясникова Елена Николаевна, к.т.н., доцент кафедры «Ресторанный бизнес» (ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», Москва);

Титова Инна Марковна, к.т.н., доцент, зав. кафедрой «Технологии продуктов питания» (ФГБОУ ВО «КГТУ», Калининград);

Цибизова Мария Евгеньевна, д.т.н., профессор кафедры «Технологии товаров и товароведение» (ФГБОУ ВО «АГТУ», Астрахань).

Ответственный секретарь – Козлова Диана Олеговна, зам. председателя Студенческого научного общества ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ».

На сайте www.drfti.pf, размещена подробная информация о конференции.

Контакты оргкомитета конференции:

141821, Российская Федерация, Московская область, Дмитровский район, пос. Рыбное, д. 36 ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ»

Тел./факс: 8 (495) 994-97-12

[http:// www.drfti.pf](http://www.drfti.pf)

E-mail: nauka@dfti.ru

Требования к оформлению материалов

Содержание. В материалах необходимо сформулировать проблему, отразить объект и предмет исследования, полученные результаты и их новизну, область их применения.

Оформление текста. В левом верхнем углу индекс УДК; ниже, по центру, через строку название доклада прописными буквами, далее пробел, инициалы и фамилия автора (авторов); далее по центру название учебного заведения или организации, город, e-mail; далее пробел и краткая аннотация объемом 3–7 строк (курсивом); далее пробел и ключевые слова (4-6 слов) по ширине прописными буквами, затем текст материалов; после пробела помещается библиографический список, на который имеются ссылки в тексте. В конце статьи повторить на английском языке: Ф.И.О. авторов, название доклада, краткую аннотацию и ключевые слова.

Рисунки и схемы не должны превышать по ширине поля страницы.

Объем текста от 3 до 5 полных страниц формата А4. Все поля – 2 см.

Текст. Шрифт – Times New Roman, размер 12 пт., абзацный отступ – 1,0 см; межстрочный интервал – одинарный, межбуквенный и междусловный интервал – нормальный, простые формулы должны быть набраны символами (шрифт Symbol), специальные сложные символы, а также многострочные формулы должны быть набраны в редакторе формул Microsoft Equation 3.0; таблицы должны быть последовательно пронумерованы; иллюстрации могут выполняться средствами MS Word или в виде сканированных изображений (в градациях серого с разрешением 150 dpi), а также в виде векторных файлов в формате EMF и WMF, при этом текстовые подписи должны быть переведены в кривые, подрисовочные подписи набираются шрифтом 10 пт.

Ссылки на все приведенные в библиографическом списке источники обязательны (в тексте приводится порядковый номер работы в квадратных скобках, например: [2], [4–7], [1, 18, 25]).

Оргкомитет оставляет за собой право отказа в публикации материалов, которые представлены с нарушением требований, сроков сдачи и/или не соответствуют тематике конференции.

Принятые к печати работы публикуются в авторской редакции.

Участники конференции предоставляют издателю неисключительное безвозмездное право на издание и размещение электронной версии материалов в сети Интернет с возможностью доступа к ней из любой точки мира.

Материалы конференции будут изданы в виде электронного сборника материалов конференции и размещены в РИНЦ.

Электронная версия материалов будет размещена на сайте Института www.drtpi.rf.

Пример:

<p>УДК 664.955</p> <p>СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ИКРЫ И ИКОРНЫХ ПРОДУКТОВ</p> <p>Иванов К.Г. <i>ДРТИ ФГБОУ ВО «АГТУ», п. Рыбное, ivanov@mail.ru</i></p> <p><i>Дана краткая характеристика сегмента рынка икры и икорных продуктов с позиции технологии пищевых производств. Приведены примеры современных технологий производства икры и икорных продуктов.</i></p> <p>ИКРА, ИКОРНЫЕ ПРОДУКТЫ, ТЕХНОЛОГИЯ, КАЧЕСТВО</p> <p>Икра и икорные продукты занимают особое место в структуре мирового рыбного рынка [1]. Устойчивый спрос на продукт формирует определенную культуру в процессе оборота.....</p> <p>Библиографический список</p> <p>1. Петров В.В. Некоторые аспекты применения пищевых добавок в рыбоиндустрии // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. - 2015. - № 6 (35). - С. 71-76 2. (по ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка»)</p> <p>Ivanov A.S. Dmitrov Fishery Technological Institute "ASTU", Rybnoe</p> <p>MODERN TECHNOLOGIES PRODUCTION OF CAVIAR AND CAVIAR PRODUCTS</p> <p><i>A brief description of the market segment caviar and caviar products from the perspective of food production technology. Examples of modern technologies for the production of caviar and caviar products are given.</i></p> <p>CAVIAR, CAVIAR PRODUCTS, TECHNOLOGY, QUALITY</p>
--

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ

в I Всероссийской научно-технической конференции с международным участием
«Приоритеты модернизации и технологического развития продовольственного сектора Российской Федерации на современном этапе»
(17 января 2019 г, ДРТИ, п. Рыбное, Дмитровский р-н, Московская обл.)

Фамилия	
Имя	
Отчество	
Ученая степень	
Ученое звание	
Место работы (полное наименование Вашей организации, страна и город (населенный пункт))	
Должность	
Телефон рабочий	
Телефон сотовый	
Адрес места работы	
E-mail	
Форма участия	
Название материалов	
Аннотация (до 350 знаков)	
Ключевые слова	
Соавторы (Ф.И.О. полностью)	
Направления работы конференции, в которых планируется участие (отметить)	1. Современные требования к разведению и выращиванию объектов аквакультуры; 2. Обеспечение качества при производстве продуктов питания; 3. Окружающая среда и экологические аспекты качества пищевой продукции; 4. Тенденции и инновации развития современного холодильного оборудования; 5. Социально-экономические и правовые аспекты производства и реализации пищевой продукции.