



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФГБОУ ВО «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Международная научно-практическая конференция
студентов, аспирантов и молодых ученых

**«Использование современных технологий в сельском хозяйстве
и пищевой промышленности»**

21 апреля 2026 г.

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет» приглашает Вас принять участие в работе Международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, проводимой в рамках Десятилетия науки и технологий в России.

По окончании конференций будут изданы сборники статей и размещены в базе данных научной электронной библиотеки РИНЦ (договор № 378-02/2014К от 24.02.2014г.).

Сборнику статей присваивается международный стандартный книжный номер ISBN.

Работа конференции – очная, заочная.

Организационный комитет:

Чернышова Е.О. – председатель оргкомитета, врио ректора ФГБОУ ВО Донской ГАУ, к.с.-х.н., доцент;

Авдеенко А.П. – зам. председателя, врио проректора по научно-исследовательской работе ФГБОУ ВО Донской ГАУ, д.с.-х.н., доцент;

Радчиков В.Ф. – зав. лабораторией кормления и физиологии питания крупного рогатого скота РУП «Научно-практический центр национальной академии наук Беларуси по животноводству», д.с.-х.н., профессор;

Должанов П.Б. - врио проректора по научной работе и перспективному развитию ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия», к.в.н.;

Худолей А.В. - проректор по научной работе ФГБОУ ВО «Луганский государственный аграрный университет имени К.Е. Ворошилова», к.э.н., доцент;

Резников А.Л. – ведущий технолог производственного отдела ОСП «Усть-Донецкое» ООО «Индюшкин двор» в сельскохозяйственном холдинге «DAMATE», к.с.-х.н.;

Даниленко Н.В. – главный технолог компании «Мясной гастроном»;

Каратунов В.А. - доцент кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина». д.с.-х.н.;

Скрипин П.В. – декан биотехнологического факультета ФГБОУ ВО Донской ГАУ, к.т.н., доцент;

Широкова Н.В. – заведующая кафедрой пищевых технологий, д.биол.н., доцент;

Федюк В.В. –заведующий кафедрой разведения с.-х. животных, частной зоотехнии и зоогигиены имени академика П.Е. Ладана, д.с.-х.н., профессор;

Ревунов С.В. – и.о. заведующего кафедрой безопасности жизнедеятельности, механизации и автоматизации технологических процессов и производств, к.э.н., доцент;

Габибов А.Б. – заведующий кафедрой физического воспитания, к.с.-х.н., доцент;

Моисеенко Ж.Н. – начальник научно-исследовательской части ФГБОУ ВО Донской ГАУ, к.э.н., доцент.

**Работа конференции будет осуществляться
по следующим направлениям:**

1. Биотехнология пищевых продуктов, проблемы экологической безопасности и качества реализуемой продукции
2. Техника и технологии производства продукции АПК, безопасность технологических процессов и производств
3. Селекция, разведение животных и технология производства продукции животноводства
4. Развитие физической культуры и спорта в аграрных вузах.

Условия участия в конференции:

1. К участию в работе конференции приглашаются обучающиеся, преподаватели вузов, практикующие специалисты в профессиональной области, аспиранты, руководители и практические работники государственных и негосударственных организаций, научные сотрудники, докторанты.

2. Объем статьи не менее 3 страниц, максимальное число соавторов – 4.

3. **Ознакомьтесь с условиями договора-оферты** по ссылке <http://www.dongau.ru/nauka-i-innovatsii/nauchnye-konferentsii-dongau/>

4. **Заполните заявку¹ для участия** (Внимание: заявку заполняет один автор, ответственный за получение сборника по почте).

5. Пришлите на электронный адрес **btf_st_nauka@mail.ru** заявку (имя файла Иванов И.И. - заявка), статью (имя файла – Иванов И.И. – статья) и отсканированную копию документа об оплате организационного взноса (имя файла – Иванов И.И. – квитанция), в отдельном файле отчет о проверке на заимствование (антиплагиат). Авторы несут ответственность за достоверность информации, представленной в докладе. Статьи принимаются при уровне уникальности не менее 60 %.

График приёма материалов:

Материалы для публикации и оплата принимаются до **21 апреля 2026 г. включительно**

Финансовые условия участия в конференции:

Организационный взнос складывается: стоимость публикации 170 рублей за одну страницу (объем статьи не менее 3 страниц). Неполная страница оплачивается полностью.

Внимание! Каждому участнику после проведения конференции на электронную почту будет отправлен электронный сборник материалов.

РЕКВИЗИТЫ ДЛЯ ОПЛАТЫ

Полное наименование: федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный аграрный университет»

Краткое наименование: ФГБОУ ВО Донской ГАУ

Почтовый адрес: ул. Кривошлыкова, зд.24, пос. Персиановский,
Октябрьский район, Ростовская область, 346493

ИНН 6125012570 КПП 612501001

Получатель - Управление Федерального казначейства по Ростовской области (ФГБОУ ВО Донской ГАУ л/с 20586Х38360)

Банк получателя – ОКЦ № 9 ЮГУ Банка России//УФК по Ростовской области г. Ростов-на-Дону
Р/сч. 03214643000000015800

БИК 016015102

Код ОКATO 60241850001

¹заявитель дает согласие на обработку собственных персональных данных организационным комитетом конференции в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

заполняя заявку, автор предоставляет издателю материалов конференции (Донской ГАУ) право на использование его статьи в составе сборника, а также на включение полнотекстовых вариантов статьи в систему РИНЦ (Научную электронную библиотеку eLIBRARY.RU).

ОКТМО 60641450

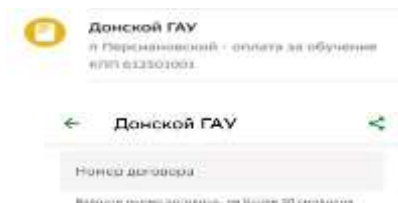
Назначение платежа: (КБК 0000000000000000000130 Оплата за участие в конференции «Использование современных технологий в сельском хозяйстве и пищевой промышленности»)

Обязательно указывается фамилия, инициалы первого автора

ВНИМАНИЕ!!!

При оплате статьи придерживайтесь следующей инструкции

1. В онлайн приложении банка выбрать вкладку «Оплата по реквизитам» → ввести ИНН ФГБОУ ВО Донской ГАУ.
2. Выбрать вкладку «Донской ГАУ – оплата за обучение»
3. Внести информацию «Договор оферты от 17.03.2026 г.»
4. Заполнить необходимую информации в соответствии с информационным письмом.



Требования к оформлению материалов конференции:

Требования к структуре статьи:

1. На первой странице (первой строкой) в левом верхнем углу указывается УДК.
2. Через строку – название статьи ЗАГЛАВНЫМИ буквами жирным шрифтом по центру.
3. Следующая строка – фамилия и инициалы автора (авторов), полное название организации и города, республики, страны, где она расположена.
4. После пропущенной строки аннотация (набранная курсивом) на русском языке (не менее 3-4-х предложений).
5. Ниже ключевые слова (набранные курсивом) на русском языке (не менее 5 слов).
6. После пропущенной строки повторить пункты 1, 2, 3, 4 на английском языке.
7. После пропущенной строки печатается основной текст статьи.
8. Список литературы (не более 30% самоцитирования)

Текст набирается в редакторе MS Word, шрифт - TimesNewRoman, кегль 14, одинарный интервал, выравнивание по «ширине», объем от 3 до 5 полных страниц. Пользоваться командой «расстановка переносов». Формат страницы А4, поля сверху, снизу, слева, справа – 20 мм.

Набор формул осуществляется в редакторе Microsoft Equation 3.0. Нумерация формул справа в круглых скобках.

Рисунки должны быть выполнены четко, понятно и представлены как в тексте статьи, так и в виде отдельных файлов. Каждый рисунок должен иметь подрисуночную надпись и располагаться в тексте после ссылки на него. (Рисунок 1 - Название рисунка). Отсканированные и вставленные в статью рисунки не принимаются.

Таблицы должны помещаться на странице по ширине. В таблице допускается шрифт 12, не использовать курсив или жирный шрифт. Единственная таблица или рисунок не нумеруются.

В электронном варианте каждая статья должна быть в отдельном файле.

Предоставляемые материалы должны быть тщательно выверены и отредактированы, готовы к публикации и не требовать правки.

Материалы публикуются в авторской редакции.

Внимание! Авторы несут полную ответственность за достоверность сведений и оформление материалов. При несоблюдении требований к оформлению материалов, несоответствии их тематике конференции, а также срока предоставления – оргкомитет оставляет за собой право не принимать их к публикации.

Контактный телефон: 89381132730

E-mail: btf_st_nauka@mail.ru

Дегтярь Анна Сергеевна, доцент кафедры разведения сельскохозяйственных животных, частной зоотехнии и зоогигиены имени академика П.Е.Ладана Биотехнологический факультет

Заявка на участие

Международная научно-практическая конференция

«Использование современных технологий в сельском хозяйстве и пищевой промышленности»

21 апреля 2026 г.

Заявка на участие	
Название доклада (статьи)	
Название секции	
Сведения об авторе(-ах)	
Ф.И.О. <i>(полностью)</i>	
Ученая степень	
Ученое звание	
Должность	
Место работы, учебы <i>(полное наименование организации)</i>	
Курс, специальность	
Контактный телефон <i>(для иногородних с указанием тел. кода города)</i>	
Адрес электронной почты для пересылки сборника материалов конференции в электронном виде	
Сведения о научном руководителе (для аспирантов, студентов)	
Ф.И.О. научного руководителя <i>(для студентов и аспирантов)</i>	
Ученая степень	
Ученое звание	
Должность	
Место работы <i>(полное наименование организации)</i>	
Контактный телефон <i>(для иногородних с указанием тел. кода города)</i>	

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ

УДК 631.16

КАЧЕСТВО РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Сидоренко С.Н., Иванова А.А.

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»

В статье приведен расчет комплексного показателя качества рубленых полуфабрикатов изготовленных из нетрадиционного сырья. Изучены органолептические показатели...

Ключевые слова: качество, внешний вид, вкус, нетрадиционное сырье, мясные полуфабрикаты, органолептические показатели.

QUALITY CHOPPED SEMI-FINISHED PRODUCTS

Sidorenko S.N., Ivanova A.A.

Don State Agrarian University

The article presents the calculation of the complex indicator of the quality of chopped semi-finished products made from non-traditional raw materials. Organoleptic characteristics were studied...

Key words: quality, appearance, taste, non-traditional raw materials, meat semi-finished products, organoleptic characteristics.

Текст...

Список литературы:

- 1.
- 2.

ОБРАЗЕЦ ОФОРМЛЕНИЯ студенческой работы с научным руководителем

УДК 631.16

КАЧЕСТВО РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Сидоренко С.Н.

Научный руководитель: Иванова А.А.

ФГБОУ ВО «Донской государственный аграрный университет»

В статье приведен расчет комплексного показателя качества рубленых полуфабрикатов изготовленных из нетрадиционного сырья. Изучены органолептические показатели...

Ключевые слова: качество, внешний вид, вкус, нетрадиционное сырье, мясные полуфабрикаты, органолептические показатели.

QUALITY CHOPPED SEMI-FINISHED PRODUCTS

Sidorenko S.N.

Scientific adviser: Ivanova A.A.

Don State Agrarian University

The article presents the calculation of the complex indicator of the quality of chopped semi-finished products made from non-traditional raw materials. Organoleptic characteristics were studied...

Key words: quality, appearance, taste, non-traditional raw materials, meat semi-finished products, organoleptic characteristics.

Текст...

Список литературы:

- 1.
- 2.