|  |
| --- |
| **АЛГОРИТМ работы с Шаблоном:**1. сохраните файл под именем: ***Фамилия первого автора Первые три слова оглавления статьи***;
2. учитывайте, что данный шаблон набран в Word 2010с учетом всех требований к оформлению (абзацы, интервалы, шрифты и т.д.), однако при скачивании и открытии в его на разных компьютерах возможны нарушения начальных установок;
3. убедитесь, что размер листа набора – А4 (*Файл/Параметры страницы/Размер бумаги*);
4. убедитесь, что в данном документе установлены поля: верхнее – 2,0 см, нижнее – 2,0 см, левое – 2,0 см, правое – 2,0 см (*Файл/Параметры страницы/Поля*);
5. установите курсор в нужное место шаблона, набирайте текст или вставляйте: *Вставить/Объединить форматирование*;удалите техническую информацию, приведенную в шаблоне для примера (залито серым);
6. убедитесь на основании информации, приведённой в примечании к каждому элементу шаблона, что требования соблюдены;
7. удалите все примечания (*во вкладке «Рецензирование» разверните меню кнопки «Удалить», далее – «Удалить примечания*»);удалите примеры оформления рисунка и таблицы.
 |

*УДК*

**ЗАГОЛОВОК СТАТЬИ**

***И. О. Фамилия1, И. О. Фамилия2***

1*Место работы первого автора (полное название организации), страна*

2*Место работы второго автора (полное название организации), страна*

**АННОТАЦИЯ** (200–250 слов – инфо. дополнительно в «Требования к авторским оригиналов статей)

**Введение.** = текст=

**Материалы и методы.**= текст=

**Результаты**. = текст=

**Выводы**. = текст=

**КЛЮЧЕВЫЕСЛОВА:** текст; текст; текст = до 10 слов, разделенные точкой с запятой=

**ДЛЯ ЦИТИРОВАНИЯ:** = текст=

**TITLE OF THE PAPER**

***Author’s initials and name*** *1****, Author’s initials and name****2*

1*Affiliation of the first author*

2*Affiliation of the second author*

**ABSTRACT**(200–250 words)

**Introduction.** text, text, text.

**Materials and methods.** text, text, text.

**Results.** text, text, text.

**Conclusions.** text, text, text.

**KEY WORDS:** text; text; text = up to 10 words =

**FOR CITATION:** text, text, text.

**ВВЕДЕНИЕ**

=текст=с абзаца; обязателен перенос слов=

=текст=

**МАТЕРИАЛЫ И МЕТОДЫ**

=текст= с абзаца; обязателен перенос слов=

=текст=

**РЕЗУЛЬТАТЫ И ИХ ОБСУЖДЕНИЕ**

=текст= с абзаца; обязателен перенос слов=

=текст= (*например* – Результаты исследований представлены на **Рис.1.**)

|  |
| --- |
| ***Внимание****: при представлении рисунков и таблиц в тексте следует придерживаться следующей последовательности:* 1. *перед рисунком (таблицей) привести информацию о цели получения приведенных в них данных, принятых условиях и ограничениях для этого;*
2. *затем привести рисунок (таблицу);*
3. *затем текст с обсуждением представленных данных и их интерпретацией в соответствии с логикой исследования.*
 |

**Рис. 1.**Зависимость количества и качества клейковины от количества вносимого порошка аронии

**Fig. 1.**Dependence of the quantity and quality of gluten on the amount

of introduced аronia powder

=текст= *(например –* Анализ экспериментальных данных, представленных на **Рис. 1**, позволил ...)

На последующем этапе исследования в лабораторных условиях получали макаронные изделия по разработанной технологии, органолептические, физико-химические показатели качества которых приведены в **Табл. 1.**

**Табл. 1.**Органолептические и физико-химические показатели качества готовых макаронных изделий с добавлением пищевого порошка аронии

**Table 1.**Organoleptic and physico-chemical quality indicators of finished pasta with the addition of food powder аronia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Конт-роль | Количество порошка аронии, % |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ЦветЗапахВлажность, % | светло-бежевый | светло-бежевыйс вкрап-лениями порошка | бежевыйс вкрап-лениямипорошка | светло-фиолетовыйс вкрап-лениями порошка | фиолетовый |
| без следов непромессасвойственный макаронным изделиям без посторонних запахов |
| 12,3 | 11,9 | 12,0 | 12,2 | 12,4 | 12,5 |
| Кислотность, град | 2,8 | 2,8 | 3,2 | 4,6 | 5,6 | 6,0 |

=текст=(*например* – Анализ экспериментальных данных, представленных в **Табл. 1**, показал, что ...)

**Заключение**

=текст= с абзаца; обязателен перенос слов=

**ЛИТЕРАТУРА**

1 Медведев, Г. М. Технология макаронного производства / Г. М. Медведев. – М.: Колос, 2000. – 264 с.

2Казеннова, Н.К. Формирование качества макаронных изделий: монография/ Н.К. Казеннова, Д.В. Шнейдер, Т.Б. Цыганова. – М.: ДеЛипринт, 2009. – 99 с.

*Поступила в редакцию 02.01.2019 г.*

**ОБ АВТОРАХ**: текст= на этой строке=

**ABOUT AUTHORS: =** text=на этой строке=