|  |  |
| --- | --- |
| **МРНТИ ХХ.ХХ.ХХ** | **Doi:ХХХХХХХХХХХ** |

**А.Б. Мусабаева \*[C:\Users\Пользователь\Downloads\orcid-logo.png](https://orcid.org/0000-0003-2780-3295)**

*1Учёная степень, учёное звание или должность (для каждого автора)*

*Место работы,*

*Город, Страна*

*электронная почта@*

**А.Ж. Конырбек [C:\Users\Пользователь\Downloads\orcid-logo.png](https://orcid.org/0000-0002-1884-1145)**

*2Учёная степень, учёное звание или должность (для каждого автора)*

*Место работы,*

*Город, Страна*

*электронная почта@*

**НАЗВАНИЕ СТАТЬИ**

***Аннотация.*** *В аннотации приводится краткое содержание статьи. Для этого необходимо использовать глаголы «...рассмотрено», «...выявлено», «...установлено», «...определено» и т.д. Здесь не нужно использовать вводные слова, описывающие актуальность и не нужно ссылаться на литературу. Объем аннотации должен составлять 100-150 слов.*

***Ключевые слова****: 5-10 слов или словосочетаний, каждая из которых приводится через запятую.*

**Введение.** Во введении приводятсяобоснование выбора темы, ее актуальность и новизна. Актуальность темы определяется общим интересом к изученности данной проблемы, но отсутствием исчерпывающих ответов на имеющиеся вопросы, она доказывается теоретической или практической значимостью темы. При необходимости ссылка на литературу должна приводиться в виде [1,2] или [1-3].

В случае наличия таблицы в тексте ссылка на неё приводится в виде (табл.1).

Таблица 1

Название таблицы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название показателя | 1 показатель | 2 показатель |
| 1 показатель |  |  |
| 2 показатель |  |  |
| 3 показатель |  |  |
| 4 показатель |  |  |

**Условия и методы исследований**состоит из описания материалов и условий проведения работ, а также использованных методов исследований.

**Результаты исследований** содержат описание полученных результатов исследований.

При необходимости ссылки на рисунки в тексте оформляются как: результаты исследованы приведены на рисунке 1.

Рис. 1. Название рисунка

**Обсуждение результатов исследований** включает особенности полученных результатов и их сравнение с результатами ранее проведенных исследований.

При необходимости результаты исследований и их обсуждение объединяются в общий блок.

В **заключении** обобщаются результаты исследований и подводятся итоги выполненной работы.

**Список литературы**

1. Никифорова, Т.А. Рациональное использование вторичного сырья крупяного производства [Текст] / Т.А. Никифорова, И.А. Хон, В.Г. Байков // Хлебопродукты. – 2014. – №6. – С.50-51.
2. Нилова, Л.П. Расширение ассортимента хлебобулочных изделий за счет натуральных обогащающих добавок [Текст]/ Л.П. Нилова, К.Ю. Маркова// Хлебопродукты. –2012.–№7. –С.50-51.
3. Бұлғыр [Электрондық ресурс]. ˗ Қол жеткізу режимі: http://shop.soyka.ru/article/bulgur. Пайдалану күні: 23.02.24.
4. Булгур [Электронный ресурс]. ˗ Режим доступа: https://foodandhealth.ru/krupy/bulgur. Дата обращения: 20.02.24.
5. Никинорова, Ю.Ю. Исследование реологических свойств теста и хлеба из смеси муки пшеничной высшего сорта и сорговой муки [Текст] / Ю.Ю.Никинорова, А.В.Волкова, А.Н. Макушин // Вестник КрасГАУ. – 2021. –№4. – С.155-160.

*Материал поступил в редакцию ХХ.ХХ.ХХ.*

**А.Б. Мұсабаева1, А.Ж. Қоңырбек1, М.Е. Қамбарова1**

*1Место работы, Город, Страна (на казахском языке)*

**НАЗВАНИЕ СТАТЬИ (на казахском языке)**

**Аннотация.** Излагается аннотация статьи на казахском языке. Перевод текста аннотации должен быть идентичным аннотации, приведенным в начале статьи.

**Ключевые слова:** перечисляются ключевые слова через запятую.

**A.B.Musabayeva1, A.Zh.Konyrbek1, M.E. Kambarova1**

*1Affilation, City, Country*

**TITLE OF THE ARTICLE**

**Abstract.** The abstract of the article is presented in English. In this case, it is advisable to present a brief summary of the article using the verbs “...considered,” “...identified,” “...established,” “...determined,” etc. There is no need to describe general introductory provisions or refer to literature here. The abstract should be between 100 and 150 words.

**Keywords:** keywords are listed separated by commas.

**References**

1. Nikiforova T.A., Khon I.A., Baykov V.G. Racional'noe ispol'zovanie vtorichnogo syr'ya krupyanogo proizvodstva [Rational use of secondary raw materials of cereal production] // Khleboprodukty [Bread products]. 2014. No.6. Р.50-51 [in Russian]
2. Nilova L.P., Markova K.Yu. Rasshirenie assortimenta hlebobulochnyh izdelij za schet natural'nyh obogashchayushchih dobavok [Expanding the range of bakery products due to natural enriching additives] // Khleboprodukty [Bread products]. 2012. No7. Р.50-51 [in Russian]
3. Bulgur [Electronic resource]. ˗ Access mode: http://shop.soyka.ru/article/bulgur. Access date: 23.02.24. [in Kazakh]
4. Bulgur [Electronic resource]. ˗˗ Access mode: https://foodandhealth.ru/krupy/bulgur. Access date: 20.02.24. [in Russian]
5. Nikinorova Yu.Yu., Volkova A.V., Makushin A.N. Issledovanie reologicheskih svojstv testa i hleba iz smesi muki pshenichnoj vysshego sorta i sorgovoj muki [Investigation of rheological properties of dough and bread from a mixture of wheat flour of the highest grade and sorghum flour] // Bulletin of KrasGAU. 2021. No.4. Р.155-160 [in Russian]

*Номер WhatsApp +7 7хх ххх хх хх автора-корреспондента*