



## РЕЄСТРАЦІЯ

для участі у форумі за посиланням:

<http://surl.li/whtkbc>

*Цей лист є запрошенням для участі у форумі, реєстрація – підтвердженням участі.*

*Підготовлені тези доповідей необхідно надіслати електронною поштою на адресу: [pasww1@ukr.net](mailto:pasww1@ukr.net) до 11 жовтня 2024 р.*

*Пасічному Василю Миколайовичу  
моб: 067-66-1111-2; 063-057-25-11*

### **ПЕРЕДБАЧАЄТЬСЯ ОБГОВОРЕННЯ ПИТАНЬ ЗА ТАКИМИ НАПРЯМКАМИ:**

1. Тренди та стратегії розвитку промислових і крафтових виробництв.
2. "Інноваційні харчові технології та продукти для HoReCa: досвід і перспективи розвитку в Україні".
3. Глобалізація та сталий розвиток: нові горизонти для туристичної індустрії.
4. Економічні тренди: інновації та виклики в промисловості та крафті.

**Робочі мови форуму:** українська, польська, англійська, німецька.

### **Місце проведення:**

01601, м. Київ, вул. Володимирська 68,  
Національний університет харчових технологій

## ПРОГРАМА ФОРУМУ:

17. 10. 2024 р.

- 09:00 - 9:30 Реєстрація учасників форуму  
9:30 Виставка та дегустація продукції крафтових та промислових виробництв  
11:30 Вітальне слово організаторів форуму  
12:00 Виступи спікерів  
13:00 Дискусійна панель "Стратегії та досвід для подолання кризових ситуацій в управлінні виробництвом"  
14:00 Перерва та огляд виставки  
14:30 Виступи спікерів  
15:30 Дискусійна панель "Досвід та особливості впровадження технологічних інновацій на промислових та крафтових підприємствах"  
16:30 - 17:00 Підсумки роботи форуму  
18.00 - 21.00 год. – Тематична вечерея-нетворкінг

18. 10. 2024 р.

- 09.30 – Industry visit (екскурсії крафтовими виробництвами Київщини, дегустації та обмін досвідом з успішними фахівцями галузі).

Форум відбудеться у змішаному форматі.

### **УМОВИ УЧАСТІ У ФОРУМІ:**

- 1 День: участь у форумі та виставці промислової та крафтової продукції - безкоштовно;  
Тематична вечерея - нетворкінг (оплачується учасником).
- 2 День: Industry visit крафтовими виробництвами Київщини (оплачується учасником) та включає: трансфер, екскурсії, дегустацію продукції та обід.

### **Задати питання, щодо участі у форумі:**

**Оксана ТОПЧІЙ** +(380) - 67 - 239- 61- 51,

**Василь ПАСІЧНИЙ** +(380) - 67 - 661- 11- 12.

### **Задати питання, щодо участі у виставці продукції промислових та крафтових виробництв до:**

**Ольга ЧЕРНЮШОК** +(380) - 96 - 770- 30- 00

**Нікіта ПАВЛЕНКО** +(380) - 73 - 519 - 80 - 10

### **Задати питання щодо, бронювання тематичної вечери - нетворкінгу та Industry visit, звертайтеся до співорганізаторів:**

**Світлана НАСИРОВА** +(380) - 67 - 240 - 77 - 11

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет харчових технологій  
Київська обласна державна адміністрація



## II-ий ФОРУМ

**«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВИМУ ТА КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ: ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»**

# ЗАПРОШЕННЯ

**17-18 жовтня 2024 р.**

присвячений 140-річчю  
Національного Університету  
Харчових Технологій

**Київ - 2024**

### **Шановні колеги!**

**Запрошуємо Вас до участі у II-му форумі  
«Інноваційні підходи в промисловому  
та крафтовому виробництві:  
виклики та можливості»,**

**який відбудеться 17-18 жовтня 2024 року.**

За результатами роботи форуму буде видано збірник матеріалів доповідей.

Форум відбудеться у змішаному off/on- line форматі 17-18 жовтня 2024 р. Запрошення на on- line підключення, з використанням програми ZOOM, буде надіслано після реєстрації.

#### **Голова оргкомітету:**

**Олександр ШЕВЧЕНКО** - ректор НУХТ;

#### **Заступники голови оргкомітету:**

**Сергій ТОКАРЧУК** - проректор з наукової роботи НУХТ;

**Василь ПАСІЧНИЙ** — завідувач кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ

#### **Члени оргкомітету:**

**Оксана ТОПЧІЙ** – доцентка кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ, гарантка освітньо-наукової програми «Промислові і крафтові технології для HoReCa в туризмі»;

**Ірина МЕЛЬНИК** – завідувачка кафедри туристичного та готельного бізнесу НУХТ;

**Ольга СОКОЛОВА** – головний спеціаліст департаменту економічного розвитку та торгівлі;

**Тетяна МІРЗОДАЄВА** - доцентка кафедри туристичного та готельного бізнесу НУХТ;

**Роман МУКОЇД** – доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства НУХТ;

**Ольга ЧЕРНЮШОК** – доцентка кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів НУХТ.

**Матеріали, які не відповідають вимогам, або надіслані після 12 жовтня 2024 р. прийматись не будуть.**

**Оргкомітет буде вдячний, якщо Ви ознайомите з цією інформацією інших фахівців, зацікавлених в участі у форумі.**

### **ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ МАТЕРІАЛІВ «Інноваційні підходи в промисловому та крафтовому виробництві: виклики та можливості»**

До публікації будуть прийматися матеріали українською, польською, англійською чи німецькою мовами. Структура матеріалів повинна бути наступною: **вступ, актуальність теми, результати та обговорення, висновки та література.**

Праці повинні бути надруковані на аркушах формату А4 об'ємом рівно від **одної до трьох** повністю заповнених сторінок із полями: верхнє, нижнє, праве, ліве 2.0 см, в текстовому редакторі Microsoft Word (шрифт Times New Roman Cyr №12, міжрядковий інтервал 1.0, файл повинен мати розширення \*.doc).

Оформлення матеріалів доповідей повинно відповідати наступній формі:

1. На першій сторінці у верхньому лівому куті УДК, (напівжирним);
2. Нижче, по центру, назва праці напівжирними великими літерами;
3. Нижче, по лівому краю напівжирним шрифтом - ім'я та прізвище авторів;
4. Нижче, по центру, шрифтом із курсивом, повна назва (в дужках - скорочена назва) організації, місто, країна;
5. Нижче, звичайним шрифтом друкують текст праці (абзац-відступ 0,75 см);
6. Формули виконуються в редакторі формул Microsoft Equation;
7. Фотографічні зображення повинні бути виконані у відтінках сірого;

Рисунки (схеми, креслення, графіки) повинні бути збережені у векторній формі (наприклад - \*.emf) та

вставлені «Вставка → Рисунок» або бути виконаними графічними об'єктами програми MS Word, бути вміщеними через один інтервал від тексту та пронумеровані арабськими цифрами наскрізною нумерацією.

*Наприклад:*

*Рисунок 1 - Схема машини;*

8. Позначення на рисунках виконуються шрифтом в 12 пунктів;

9. Таблиці розміщуються під текстом, в якому вперше подано посилання на них.

*Наприклад:*

*Таблиця 1 - Показники*

- слово «Висновки» з абзацу;
- слово «Література» - з абзацу;
- список літератури повинен бути виконаний згідно ДСТУ 8302:2015 або АРА.

### **ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ТЕЗ**

**УДК 636.4.3**

### **КРАФТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ - В СФЕРІ УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ**

**Оксана ТОПЧІЙ, Василь ПАСІЧНИЙ**

*Національний університет*

*харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна*

*...Текст...*

*Таблиця 1 - Результати*

*Рисунок 2 - Схема організації*

**технологічного процесу...**

**Висновки.** Проведений аналіз ...

**Література.**

1. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – Р. 76–80.

**Під літературою зазначити авторів та назву роботи:** *О. Топчій., В. Пасічний, НУХТ, м. Київ, Україна.* Крафтові тенденції – в сфері українського туризму.