



РЕЄСТРАЦІЯ

для участі у форумі за посиланням:

<https://forms.gle/Kf28NXqco8onYKCQ8>

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

Підготовлені тези доповідей необхідно надіслати електронною поштою на адресу: pasww1@ukr.net до 12 жовтня 2025 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:

16.10.2025р.

- 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 за 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.
16:30-17:00 Підсумки роботи форуму
18.00-21.00 год. – Тематична вечерея-нетворкінг

17.10.2025р.

- 09.30 – Industry visit** (екскурсії підприємствами, дегустації та обмін досвідом з успішними фахівцями галузі).

Форум відбудеться в 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 екскурсії підприємствами (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

Ольга СОКОЛОВА +(380) - 96 - 220 - 26 - 53

Задати питання щодо, бронювання тематичної вечереї - 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



III-й ФОРУМ

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

ЗАПРОШЕННЯ

16 - 17 жовтня 2025р.

Київ-2025

Шановні колеги!

**Запрошуємо Вас до участі у III-му форумі
«Інноваційні підходи в промисловому
та крафтовому виробництві:
виклики та можливості»,
який відбудеться 16-17 жовтня 2025 року.**

За результатами роботи форуму буде видано збірник матеріалів доповідей.

Форум відбудеться у змішаному off/on- line форматі 16-17 жовтня 2025 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;

Роман МУКОЇД — доцент кафедри біотехнології продуктів бродіння і виноробства НУХТ;

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

Матеріали, які невідповідають вимогам, або надіслані після 12 жовтня 2025 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 підтекстом, 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 APA.

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ТЕЗ

УДК 664.001.5

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РОЗВИТКУ КРАФТОВОГО ХАРЧОВОГО ВИРОБНИЦТВА

ОксанаТОПЧІЙ, ВасильПАСІЧНИЙ

Національний університет

харчових технологій (НУХТ), м.Київ, Україна

...Текст...

Таблиця1-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. Інноваційні технології в розвитку крафтового харчового виробництва.*