



ПЕРЕДБАЧАЄТЬСЯ ОБГОВОРЕННЯ ПИТАНЬ ЗА ТАКИМИ НАПРЯМКАМИ:

1. Інноваційні стратегії розвитку промислового та крафтового виробництва: виклики часу та нові формати співпраці.
2. Харчові технології для HoReCa та туризму: інноваційні продукти і функціональні рішення.
3. Туризм і гастрономія в умовах глобальних змін: простір можливостей для регіонів і бізнесу.
4. Економіка гостинності: тренди управління, сервісу та маркетингу в індустрії HoReCa.

ЗАЯВКА на участь у конференції

П.І.Б. учасника _____
Назва організації _____
Посада _____
Вчене звання, науковий ступінь _____
Поштова адреса _____
Телефон, факс _____
E-mail (для зв'язку вказати обов'язково) _____
Назва доповіді _____
Назва напрямку _____

Пропозиції щодо форми участі у конференції:

- участь з доповіддю;
- участь без доповіді;
- заочна участь

*Підготовлені матеріали конференції
необхідно надіслати електронною поштою
на адресу: pasww1@ukr.net*

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

УМОВИ УЧАСТІ В КОНФЕРЕНЦІЇ

Участь у конференції безкоштовна

1. Подання заявки на участь у конференції.
2. Надсилання матеріалів конференції.

Робочі мови конференції: українська,
польська, англійська, німецька.

**Для участі у заході необхідно
до 08 травня 2026р.:**

1. Подати заявку на участь у конференції, заповнивши електронну форму <https://forms.gle/hNhRLVnzJyEMVeKt7>
2. Надіслати на електронну адресу оргкомітету (pasww1@ukr.net) тези доповідей.

Адреса оргкомітету:

01601, м. Київ, вул. Володимирська 68,
Національний університет харчових
технологій
Тел.: (044) 287-60-00, (044) 287-97-77.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій
Торгово-промислова палата України
Київська обласна державна адміністрація
ГС Ukrainian HoReCa Cluster



IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

*«Промисловість та
крафт для HoReCa в
туризмі: досвід,
проблеми, інновації»*

ЗАПРОШЕННЯ

14-15 травня 2026 р.

Київ - 2026

Шановні колеги!

Запрошуємо Вас прийняти участь у Міжнародній науково-практичній конференції «**Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації**», яка відбудеться **14-15 травня 2026 року**.

За результатами роботи конференції буде видано збірник матеріалів конференції.

Конференція відбудеться у форматі off/on-line. Запрошення на on-line конференцію, з використанням програми ZOOM, буде надіслано після отримання оргкомітетом заявки на участь.

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, гарант освітньо-наукової програми «Промислові і крафтові технології для HoReCa в туризмі»;

Ірина МЕЛЬНИК – завідувачка кафедри туристичного та готельного бізнесу НУХТ;

Андрій МАРИНІН - завідувач Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ;

Галина ПОЛИЩУК – завідувачка кафедри технології молока і молочних продуктів НУХТ;

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

Ірина ЗЕЛЕНІНА - президент ГС Ukrainian HoReCa Cluster;

Олексій АКІМОВ - виконавчий директор ГС Ukrainian HoReCa Cluster

Матеріали без заявки, які не відповідають вимогам, або надані після 08 травня 2026 р. прийматись не будуть.

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

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ МАТЕРІАЛІВ ДОПОВІДЕЙ МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

«Промисловість та крафт для HoReCa в туризмі: досвід, проблеми, інновації»

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

Праці повинні бути надруковані на аркушах формату А4 об'ємом рівно від двох 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 1.5, 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 - прізвища та ініціали авторів (із зазначенням наукового ступеня звичайним шрифтом);
4. Нижче, 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 «**Висновок**» з абзацу;
- слово «**Література**» - з абзацу;
- список літератури повинен бути виконаний згідно ДСТУ 8302:2015 або APA.

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ТЕЗ

УДК 636.4.3

КРАФТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ В СФЕРІ УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ

Оксана ТОПЧІЙ, к.т.н., Василь ПАСІЧНИЙ, д.т.н.

Національний університет харчових технологій

(НУХТ), м. Київ, Україна

...Текст...

Таблиця 1 - Результати

Рисунок 2 - Схема організації

технологічного процесу...

Висновки. Проведений аналіз ...

Література

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: *Топчій О.А., Пасічний В.М., НУХТ, м.Київ, Україна* Крафтові тенденції – в сфері українського туризму