

**Заявка
на участь у конференції**

1. ПІП учасника _____
2. Назва та адреса організації _____
3. Посада _____
4. Вчене звання, науковий ступінь _____
5. Поштова адреса _____
6. Телефон _____
7. E-mail (вказати обов'язково) _____
8. Назва доповіді та назва напрямку _____

Пропозиції щодо форми участі у конференції:

" - участь з доповіддю

" - участь без доповіді

" - заочна участь

Цей лист є запрошенням на конференцію, анкета-заявка – підтвердженням участі.

Відповідальні за конференцію:

Сологуб Юрій Іванович

моб. 099-001-54-82

Мельник Ірина Леонідівна

моб. 063-260-18-06

e-mail: tgb@nuft.edu.ua

! Оргкомітет залишає за собою право відхиляти тези, що не відповідають зазначеним вимогам.

! УЧАСТЬ У РОБОТІ КОНФЕРЕНЦІЇ БЕЗКОШТОВНА!

Сподіваємося на плідну співпрацю!

**ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ РОБОТИ
КОНФЕРЕНЦІЇ:**

1. Індустрія гостинності України: досвід адаптації до умов сьогодення, нові виклики та можливості, перспективи повоєнного відновлення.

2. Готельно–ресторанна справа та кейтеринг: актуальні тренди, управлінські інновації, успішні кейси та стратегії сталого розвитку.

3. Гастротренди, інноваційні концепції і технології, локальні продукти для закладів ресторанного господарства.

4. Інновації в організації дитячого, дієтичного та аюрведичного харчування.

5. Менеджмент якості та харчової безпечності у закладах готельно-ресторанного господарства.

6. Інклюзивність та безбар'ерна гостинність.

7. Комунікація в індустрії гостинності: мовленнєві стратегії і тактики.

8. Digital технології й цифровізація для глобалізації індустрії гостинності та туризму.

9. Регіональний туризм: сучасні виклики та перспективи.

10. Практичний досвід сталого туризму в умовах війни.

Робочі мови конференції – українська, англійська

Формат проведення конференції - змішаний

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Wyższa Szkoła Społeczno-Ekonomiczna w Gdańsku, Polska
Wyższa Szkoła Ekonomiczno-Humanistyczna w Bielsko-Białej, Polska
Університет прикладних наук Вайєнштефан-Тріздорф, Німеччина
Русенський університет імені Ангела Кинчева, Болгарія
Українсько-американський університет Конкордія, Україна
Одеський національний технологічний університет
Полтавський університет економіки і торгівлі
Сумський національний аграрний університет
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ
Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Запорізький національний університет
Ніжинський державний університет імені Миколи Гоголя
ТОВ «Оптіма Хотел Менеджмент»
ГО «Асоціація кулінарів України»
ГС «Всеукраїнська асоціація гідів»
ГС «Національна ресторанна асоціація України»



**XV Міжнародна
науково-практична конференція
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА
ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ»**

21 травня 2026 р.

ЗАПРОШЕННЯ

Київ НУХТ 2026

ШАНОВНІ КОЛЕГИ!

Запрошуємо Вас взяти участь у роботі **XV Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі»**, яка відбудеться **21 травня 2026 р.** за адресою: м. Київ, вул. Володимирська, 68, Національний університет харчових технологій.

Організаційний комітет

Голова оргкомітету:

Олександр Шевченко – ректор Національного університету харчових технологій

Заступники голови оргкомітету:

Сергій Токарчук – проректор з наукової роботи НУХТ

Віта Цирульнікова – декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка НУХТ

Члени оргкомітету:

Олександра Неміріч – зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції НУХТ;

Лариса Шаран – зав. кафедри готельно-ресторанної справи НУХТ;

Ірина Мельник – зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу НУХТ;

Галина Лукьянець – зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування НУХТ.

Адреса організаційного комітету

01601, м. Київ, вул. Володимирська, 68.
Національний університет харчових технологій.
e-mail конференції: tgb@nuft.edu.ua

Оригінальність тексту повинна становити не менше 75 % від обсягу тез.

Матеріали без заявки, які не відповідають вимогам або надані після 19 травня 2026 року, - прийматись не будуть.

Вимоги до оформлення матеріалів

До публікації приймаються матеріали українською та англійською 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 однієї до двох повністю заповнених сторінок** із полями: верхнє, нижнє, ліве, праве – 2,0, у текстовому редакторі Microsoft Word (шрифт Times New Roman Cyr, кегль 14, інтервал 1,0, файл повинен мати розширення *.doc).

Оформлення матеріалів доповідей повинно відповідати наступній формі:

- на першій сторінці у верхньому правому куті тематичний напрям матеріалів (курсивом);
- нижче, у верхньому лівому куті шифр УДК (напівжирним);
- нижче, через один інтервал, по центру, назва праці напівжирними великими літерами;
- нижче, по правому краю, напівжирним прізвище та ініціали авторів (із зазначенням наукового ступеня звичайним шрифтом);
- нижче, шрифтом з курсивом повна назва (в дужках скорочена назва) організації, місто;
- нижче, звичайним шрифтом друкують текст праці (абзац – відступ 0,75 см);
- формули виконуються у редакторі формул Microsoft Equation 3.0;
- фотографічні зображення мають бути виконані чорно-білими у відтінках сірого;
- рисунки (схеми, креслення, графіки) повинні бути зображені у векторній формі (наприклад - *. emf) та вставлені «Вставка - Рисунок» або бути виконаними графічними об'єктами програми MS Word (панель інструментів «Рисунки»), бути вміщеними через один інтервал від основного тексту та бути пронумерованими арабськими цифрами наскрізною нумерацією.

Наприклад:

Рисунок 1 – Технологічна схема...

- позначення на рисунках виконуються шрифтом у 12 пунктів;
- таблиці виконуються під текстом, в якому вперше подано посилання на них.

Наприклад:

Таблиця 1 – Показники якості ...

- слово «**Висновок**» – з абзацу;
- слово «**Література**» – по центру;
- список літератури повинен бути виконаний згідно ДСТУ 8302:2015.

Матеріали конференції будуть представлено на сайті НУХТ в авторській редакції.

Приклад оформлення

Гастротренди, інноваційні концепції і технології, локальні продукти для закладів ресторанного господарства

УДК 664.7

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ІННОВАЦІЙНОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БОРОШНА

**Петрів Т.М., асистент
Фролова Н.Е., д.т.н., проф.**

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Текст...

Рисунок 1 – Динаміка ...

Таблиця 1 – Показники ...

Висновок. Обґрунтовано доцільність ...

Література

1. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва : навч. посіб. / Дробот В.І. та ін.; за ред. В.І. Дробот. Київ : Центр навч. літератури, 2006. 341 с.

Оргкомітет буде вдячний Вам, якщо Ви ознайомите з цією інформацією своїх колег, зацікавлених взяти участь у роботі конференції.