

### Список використаних джерел:

1. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення. *Проблеми старення і довголеття*. 2016, №2. С. 204-214.
2. Савенкова Т. Ингредиенты, как инструмент создания продуктов здорового питания. URL: [http://www.worldfood.ru/www\\_worldfood/files/b8/b862d33a-9b40-4124-bb71-7b957515e510.pdf](http://www.worldfood.ru/www_worldfood/files/b8/b862d33a-9b40-4124-bb71-7b957515e510.pdf).
3. Сімахіна Г., Науменко Н. Інновації у харчових технологіях. *Товари і ринки*. 2015, №1. С. 189-200.
4. Капрельянц Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти: монографія. Одеса. 2003. 334с.
5. Солецкая А.Д., Віннікова Л.Г., Капрельянц Л.В. Розробка комплексного структуроутворювача та поліпшувача якості м'ясних фаршевих продуктів. *Наукові праці ОНАХТ*. 1997. №18. С. 77-81.



## ЗАЯВКА

Для участі в Міжнародній науково-практичній конференції

### «Гостинність і туризм майбутнього: наукові та практичні горизонти»

має бути надіслана не пізніше 29 квітня 2022 року на електронну адресу: **4stefani2@gmail.com**

1. Прізвище \_\_\_\_\_
2. Ім'я \_\_\_\_\_
3. По батькові \_\_\_\_\_
4. Науковий ступінь \_\_\_\_\_
5. Вчене звання \_\_\_\_\_
6. Місце роботи \_\_\_\_\_
7. Посада \_\_\_\_\_
8. Тема виступу \_\_\_\_\_
9. Напрямок роботи конференції \_\_\_\_\_
10. Тези доповіді, що надсилаються \_\_\_\_\_
11. Стаття, що надсилається \_\_\_\_\_

### Планую:

- виступити
- на пленарному засіданні
- на секції
- взяти участь у роботі конференції заочно

**Заявка оформляється окремо для кожного із учасників конференції!**

### Інформація для контактів:

тел. **067-431-08-47** – завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, д.е.н., проф. **Левицька Інна Ванадіївна**.

тел. **067-747-70-93** – професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, д.т.н., проф. **Бандура Валентина Миколаївна**

тел. **067-301-51-51** - доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.е.н., доц. **Мосвічова Олена Сергіївна**.

тел. **067-283-87-78** – доцент кафедри готельно-ресторанної справи та туризму, к.е.н., доц. **Мосіюк Стефанія Іванівна**.

Міністерство освіти і науки України  
Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Західночеський університет, Чехія  
Вища школа банківської справи в м.Познань, Польща  
Державне агентство розвитку туризму України  
Київська обласна державна адміністрація  
Київська міська державна адміністрація  
Асоціація індустрії гостинності України  
Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму України

**Шановні колеги!**  
**Запрошуємо Вас взяти участь у**

**I-й МІЖНАРОДНІЙ НАУКОВО-ПРАКТИЧНІЙ  
ОНЛАЙН-КОНФЕРЕНЦІЇ  
«Гостинність і туризм майбутнього:  
наукові та практичні горизонти»  
(17– 18 травня 2022 року, м. Київ)**



### Порядок роботи конференції:

#### 17 травня 2022 року

08.30-9.55 – Реєстрація учасників  
10.00-12.00 – Пленарне засідання  
12.00-12.45 – Обідня перерва  
12.45-16.30 – Секційні засідання

#### 18 травня 2022 року

10-11.00 – Підбиття підсумків конференції.

#### Завершення конференції.

11.00 – 14.00 – «НУБіП туристичний» -  
онлайн презентація  
туристичних маршрутів  
НУБіП України

## ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ МАТЕРІАЛІВ КОНФЕРЕНЦІЇ

Публікуватимуться тексти, підготовлені в форматі MS WORD (.doc), які відповідають таким вимогам:

- тези повинні містити загальну постановку проблеми, короткий виклад основного матеріалу дослідження, висновки;
  - обсяг не більше 4-х повних сторінок формату А4; поля: праве, ліве, верхнє, нижнє – 2 см; міжрядковий інтервал – одинарний;
  - перший абзац – УДК – по лівому краю сторінки, шрифт Times New Roman, 14 п., звичайний;
  - другий абзац – прізвище та ініціали автора(ів) – по центру сторінки, шрифт Times New Roman, 14 п., напівжирний;
  - третій абзац – наукова ступінь, вчене звання - по центру сторінки, шрифт Times New Roman, 14 п., напівжирний;
  - четвертий абзац – назва організації – по центру сторінки, шрифт Times New Roman, 13 п., курсив;
  - п'ятий абзац – назва тез – по центру сторінки, шрифт Times New Roman, 14 п., жирний, всі літери великі; після назви – порожній рядок;
  - текст тез – Times New Roman, 14 п., звичайний;
  - після тексту тез – порожній рядок;
  - список джерел – по лівому краю сторінки, шрифт Times New Roman, 13 п., звичайний;
  - рисунки в тексті матеріалів – по центру сторінки: Рис.1. Назва – по центру сторінки, шрифт Times New Roman, 14 п., курсив;
  - таблиці: Таблиця 1 – по правому краю сторінки; шрифт Times New Roman, 14 п., курсив; Назва таблиці – по центру сторінки, шрифт Times New Roman, 14 п., жирний, курсив;
  - ілюстративний матеріал має бути виконаний чітко і якісно. Посилання на ілюстрації в тексті тез обов'язкові. Усі ілюстрації супроводжуються підписами.
- Рукописи, оформлені без урахування наведених вимог, оргкомітет розглядати не буде.**
- Вимоги до наукових статей аналогічні. Обсяг статті від 10 до 15 сторінок.

Тези доповідей будуть опубліковані безкоштовно в електронному збірнику. Організаційний внесок не сплачується.

Тези доповідей будуть опубліковані в електронному збірниках тез після одержання інформації оргкомітету щодо прийняття наданих матеріалів.

## Приклад оформлення тез

УДК 664.9.022

**Бандура В. М.**  
**доктор технічних наук, професор**  
*Національний університет біоресурсів та природокористування України*  
**АНАЛІЗ НОВІТНІХ РОЗРОБОК ВИГОТОВЛЕННЯ  
ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО  
ПРИЗНАЧЕННЯ НА ОСНОВІ ПЕЧІНКОВОГО  
ПАШТЕТУ**

Відомо, що в історії людства проблемі харчування завжди приділялась особлива увага. У кожній етнічній, культурній, релігійній спільноті людей існували свої уявлення щодо необхідного харчування, які були частиною існуючого в певний час світогляду.

Текст.....

Таблиця 1

### Рецептура виготовлення печі печінкового паштету функціонального призначення

Назва сировини	Норма згідно рецептури, кг	Втрати і відходи, кг	Добова потреба, кг

Рис. 1. Технологічна схема виробництва паштету

Нове покоління харчових продуктів, що відповідають вимогам і реаліям сьогодення, це продукти зі збалансованим складом, низькою калорійністю, зі зниженим вмістом цукру і жиру, спеціальні, а також продукти швидкого приготування і тривалого терміну зберігання. У сучасних ринкових умовах продукти повинні бути не тільки смачними і корисними для здоров'я, але й конкурентоспроможними. Одним з вирішень цих завдань може сприяти застосування інноваційних технологій розробок печінкових паштетів функціонального призначення.

## Під час конференції передбачено обговорення проблем та розробка рекомендацій за такими напрямками:

1. Тренди глобального, національного та регіонального розвитку сфери гостинності: економіка, фінанси, безпека і страхування, логістика.
2. Ресторанні технології та безпека харчових продуктів.
3. Соціокультурний вимір туризму та реалізація концепції сталого розвитку.
4. Дорадництво як ефективний інструмент розвитку сільського туризму.
5. Маркетинг туристичних дестинацій світового та вітчизняного туризму.
6. Моделювання мікроекономічного розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: менеджмент, облік та оподаткування.
7. Діджиталізація бізнес-процесів суб'єктів туристичної індустрії.
8. Удосконалення підготовки фахівців для сфери гостинності.
9. Інноваційні технології в інформаційно-консультаційній діяльності.
10. Інноваційні енерготехнології в готельно-ресторанному бізнесі.

### Робочі мови конференції:

українська, англійська.

Зарубіжні учасники подають матеріали однією з робочих мов конференції. За результатами конференції буде видано електронний збірник тез доповідей та збірник наукових статей.

### Для участі в конференції необхідно:

- 1) заповнити заявку про участь у конференції за формою, що додається, не пізніше 29 квітня 2022р.;
- 2) на електронну адресу e-mail: 4stefani2@gmail.com надіслати: файл заповненої заявки (приклад назви - zaav\_ivanko.doc); електронну версію тез (не більше 4-х повних сторінок (назва файлу - tez\_ivanko.doc), оформлених відповідно до вказаних нижче вимог).