

ШАНОВНІ КОЛЕГИ!

Запрошуємо взяти участь у роботі **Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу»**, яка відбудеться у Полтавському університеті економіки і торгівлі **4 - 5 грудня 2023 року**.

Метою конференції є обговорення результатів наукових досліджень у галузі інноваційних технологій та реалізації концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу, що спрямована на мінімізацію відходів господарської діяльності та збереження навколишнього середовища і ресурсів планети.

СПВОРГАНІЗАТОРИ КОНФЕРЕНЦІЇ

Полтавський університет економіки і торгівлі (Україна)
Університет національного та світового господарства (Республіка Болгарія)
Кооперативно-торговий університет Молдови (Республіка Молдова)
Євразійський національний університет імені Л. М. Гумільова (Республіка Казахстан)

ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ КОНФЕРЕНЦІЇ

1. Впровадження концепції Zero-waste в інноваційних технологіях харчових продуктів.
2. Екологізація харчових виробництв та актуальні проблеми якості і безпечності харчової продукції.
3. Реалізація концепції Zero-waste в сфері готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

УМОВИ УЧАСТІ В КОНФЕРЕНЦІЇ

За результатами конференції буде видано збірку тез доповідей (електронне видання), розміщено в репозитарії ПУЕТ.

Збірник у форматі .pdf буде надісланий авторам на електронну пошту.

Робочі мови конференції: українська, англійська.

Для участі у роботі конференції та публікації тез необхідно заповнити реєстраційну форму за наступним посиланням <https://forms.gle/rNUqZ3eZ3VXx63GR9> до **24 листопада 2023 року**.

Підтвердження про одержання матеріалів автори отримають електронною поштою протягом трьох робочих днів. Якщо підтвердження не надійшло, прохання звернутися до відповідальної особи за контактними телефонами оргкомітету.

Відповідальність за зміст наданих для друку матеріалів покладається на авторів.

Участь у конференції безкоштовна.

Учасники конференції мають можливість отримати сертифікати на підтвердження підвищення кваліфікації за напрямом «Харчові технології», в обсязі 15 годин – 0,5 кредити.

ПРОГРАМА КОНФЕРЕНЦІЇ

Конференція буде відбуватися протягом двох днів та складається із пленарного засідання та панельних дискусій за тематичними секціями в онлайн-форматі:

4 грудня 2023 року - пленарне засідання: 12.00 – 15.00.

4 грудня 2023 року – панельні дискусії за тематичними напрямками: 15-30 – 18.30

5 грудня 2023 року – панельні дискусії за тематичними напрямками: 09.30 – 18.30

Посилання на захід буде повідомлено додатково.

АДРЕСА ОРГКОМІТЕТУ

36014, Україна, м. Полтава, вул. Ковалю, 3, Полтавський університет економіки і торгівлі, кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Щодо додаткової інформації звертатися до кафедри харчових технологій і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі:

Наконежна Юлія Григорівна

тел. +38-067-968-45-54

zerowaste.konf@gmail.com.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ТЕЗ

Структура тез:

- заголовок (великими буквами, напівжирним шрифтом);
- номер та назва тематичного напрямку;
- відомості про авторів:
напівжирним шрифтом, курсивом: ініціали, прізвище;
курсивом: назва закладу вищої освіти – для кожного автора; назва освітньої програми (спеціальності), група – для студентів; спеціальність – для аспірантів; посада, науковий ступінь, учене звання – для науково-педагогічних працівників;
- основний текст тез;
- список використаних джерел.

Обсяг – до 3 сторінок формату А5.

Поля тексту: верхнє, нижнє, лівє, правє – 2,0 см.

Обов'язковий комп'ютерний набір у текстовому редакторі Microsoft WORD.

Шрифт набору Times New Roman, розмір шрифту 11.

Міжрядковий інтервал – множник 0,9.

Абзацний відступ – 0,5 см.

Приклад оформлення тез

ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ПЕРЕРОБЛЕННЯ ХЕНОМЕЛЕСУ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

1. Впровадження концепції Zero-waste в інноваційних технологіях харчових продуктів

Г. П. Хомич, д.т.н., професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства;

М.П. Микитенко, освітньо-професійна програма «Технології в ресторанному господарстві», група ТРГ -21;

Полтавський університет економіки і торгівлі

Основний текст

Список використаних джерел

1. Хомич Г. П., Капрельянц Л. В. Фенольні сполуки дикорослих плодів і ягід: склад, властивості, зміни при переробці : монографія. Полтава : ПУЕТ, 2013. 217 с.
2. Національна стратегія управління відходами в Україні до 2030 року [Електронний ресурс]. Схвалено розпорядженням Кабінету Міністрів України від 8 листопада 2017 р. № 820-р.
3. ...