

## КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ

### Адреса оргкомітету:

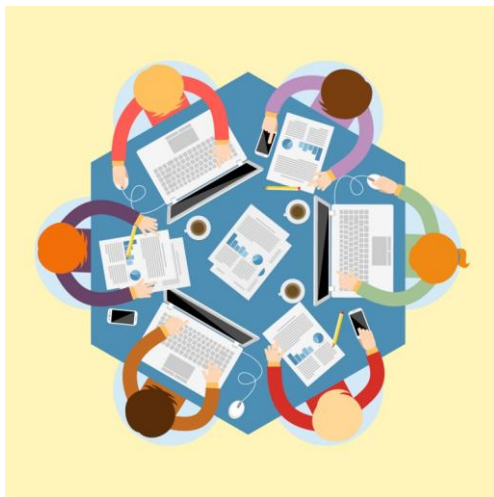
58002, м. Чернівці, вул. Головна, 91,  
Чернівецький торговельно-економічний інститут  
КНТЕУ, корпус №2, кафедра технології і  
організації ресторанного господарства.

**Телефон:** (0372) 52-50-19

**e-mail:** [mykafedra@ukr.net](mailto:mykafedra@ukr.net)

### Координатори:

Струтинська Любов Тодорівна  
Контактний телефон +380502294418  
Клевчук Оксана Іванівна  
Контактний телефон +380991737284



*Сподіваємося, що пропозиція  
зацікавить Вас і наша співпраця  
буде плідною!*

## ЗАЯВКА

на участь у студентській науковій  
інтернет-конференції  
**«Сучасні інноваційні технології у сфері  
готельно-ресторанного господарства»**

П.І.П. студента \_\_\_\_\_

П.І.П. наукового керівника \_\_\_\_\_

Навчальний заклад \_\_\_\_\_

Курс, спеціальність \_\_\_\_\_

Адреса \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Тема доповіді \_\_\_\_\_

Тематичний напрям \_\_\_\_\_



Міністерство освіти і науки України  
Київський національний торговельно-економічний університет  
Чернівецький торговельно-економічний інститут  
Факультет управління, сфери обслуговування та харчових  
технологій

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

## ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ



*Студентська наукова інтернет-конференція*

**«СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ  
ТЕХНОЛОГІЇ У СФЕРІ ГОТЕЛЬНО-  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

17 травня 2018 р.  
м. Чернівці

## ШАНОВНІ СТУДЕНТИ!

Оргкомітет запрошує взяти участь у студентській науковій інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства», яка відбудеться 17 травня 2018 року.

### ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

1. Світові досягнення та новітні технології у сфері готельно-ресторанного господарства.
2. Інноваційні технології в харчовій промисловості.
3. Регіональні особливості розвитку сфери обслуговування та гостинності.
4. Проблеми менеджменту та маркетингу в галузі туризму та готельно-ресторанного господарства.
5. Історичне краєзнавство як ресурсний потенціал розвитку туристичного бізнесу в Україні.
6. Стратегія економічного розвитку підприємств туристичного та готельно-ресторанного бізнесу в умовах євроінтеграції.
7. Облік, аналіз, контроль і оподаткування у сфері гостинності.

### УМОВИ УЧАСТІ:

1. До **10 травня 2018 р.** надіслати заявку на участь, тези доповіді, оформлені за вказаним зразком, та сплатити оргвнесок.
2. До **25 травня 2018 р.** електронна збірка матеріалів конференції буде розміщена на сайті ЧТЕІ КНТЕУ за адресою <http://chtei-knteu.cv.ua>

Усі матеріали подаються окремими файлами, які називають латинськими літерами, на електронну адресу [mykafedra@ukr.net](mailto:mykafedra@ukr.net).

### ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ:

До конференції приймаються тези, обсягом 2-3 сторінки, однією з робочих мов конференції.

1. Тези доповідей надсилаються в електронному вигляді, формат А4, текст - у редакторі MS Word; шрифт - Times New Roman, кегль – 14, міжрядковий інтервал – 1,0; поля - 2 см.
2. Назва тези (великими «жирними» літерами) розміщується по центру, нижче - прізвище та ім'я авторів («жирними» літерами), нижче назва ВНЗ, нижче – відомості про наукового керівника (прізвище та ініціали, науковий ступінь, наукове звання), потім, після вільного рядка, починається текст доповіді.
3. Список використаної літератури наводиться у кінці тексту в порядку згадування.
4. Електронний варіант тез зберігається у форматі \*.docx (MS Word), який має називатися латинськими літерами за прізвищем першого автора та порядковим номером тематичного напрямку конференцій, наприклад: Kuharchuk\_2.
5. Авторів доповіді не більше 2-х.

**Робочі мови:** українська, російська, англійська

**Роботи з рисунками та таблицями не приймаються.**

## ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ ТЕЗ

ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛУТЕНОВОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Кухарчук Надія

*Чернівецький торговельно-економічний інститут*

*Київського національного торговельно-економічного університету*

Науковий керівник

**Остапчук А. С., к. т. н., доц.**

Рівень розвитку закладу ресторанного господарства та величина його прибутку залежить, в першу чергу, від якості продукції. Якість відображає... (текст тез).

**Література**

- 1.
- 2.

### **УВАГА!!!**

**Відповідальність за науковий рівень тексту доповідей, обґрунтованість висновків, достовірність результатів несуть автори.**

**Всі тези, надіслані для участі у конференції, проходять обов'язкову перевірку на плагіат! Оригінальність тексту повинна становити не менше 75% від обсягу тез!**