



ЗАЯВКА
на участь у IV студентській
науковій Інтернет-конференції
«Сучасні інноваційні технології у сфері
готельно-ресторанного господарства»

Міністерство освіти і науки України
Чернівецький торговельно-економічний інститут
Київського національного торговельно-
економічного університету

Кафедра технології та організації готельно-
ресторанного бізнесу

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ



IV студентська наукова Інтернет-конференція

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

(до 55-річчя ЧТЕІ КНТЕУ)

17 травня 2021 р. м. Чернівці

П.І.П. студента _____

П.І.П. наукового керівника _____

Навчальний заклад _____

Курс, спеціальність _____

Адреса _____

Телефон _____

E-mail _____

Тема доповіді _____

Тематичний напрям _____

КОНТАКТНА ІНФОРМАЦІЯ

Адреса оргкомітету:

58002, м. Чернівці, вул. Центральна площа 7,
Чернівецький торговельно-економічний інститут
КНТЕУ, корпус №1, 317 каб., кафедра технології
та організації готельно-ресторанного бізнесу

e-mail: mykafedra@ukr.net

Координатори:

Марусяк Тетяна Михайлівна
Контактний телефон +380689291187
Черней Наталія Володимирівна
Контактний телефон +380509091320



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



ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

ШАНОВНІ СТУДЕНТИ!

Оргкомітет запрошує взяти участь у
IV студентській науковій Інтернет-конференції «Сучасні інноваційні технології у сфері готельно-ресторанного господарства», яка відбудеться
17 травня 2021 року.

ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМИ КОНФЕРЕНЦІЇ:

1. Новації в розвитку HoReCa.
2. Наукові та практичні аспекти інноваційних технологій харчових продуктів.
3. PR-маркетинг в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі.
4. Менеджмент у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі.
5. Фінансово-економічні аспекти розвитку підприємств індустрії гостинності.
6. Облік, аналіз, контроль і оподаткування у сфері гостинності.

Робочі мови конференції:

українська, англійська.

Форма участі у конференції: заочна.

УМОВИ УЧАСТІ:

1. До **11.05.2021 р.** (включно) надіслати на електронну адресу mykafedra@ukr.net заявку на участь, тези доповіді оформлені за вказаним зразком, квитанцію (за бажанням). Бажаючи отримати сертифікат сплачують 50 грн. Перерахування коштів за сертифікат здійснюється на картку «Ощадбанк»: 4790709981180864 або за реквізитами:

Отримувач: Черней Наталія Володимирівна
№:UA303563340000026206505179012

МФО:356334

ПІН: 3477002263

2. У темі листа вказати «Участь у конференції. Прізвище та ініціали»).

3. Матеріали надсилаються у вигляді неархівованого файлу, названим прізвищем першого автора та порядковим номером тематичного напрямку конференції, наприклад: Жук_1_тези, Жук_1_заявка, Жук_1_чек.

4. До **24 травня 2021 р.** електронна збірка матеріалів конференції буде розміщена на сайті ЧТЕІ КНТЕУ за адресою www.chtei-knteu.cv.ua.

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ:

1. Обсяг тез – 2-3 сторінки. Тези доповідей надсилаються в електронному вигляді, формат А4, текст – у редакторі MS Word; шрифт – Times New Roman, розмір шрифту – 14, міжрядковий інтервал – 1,0; поля – 2 см, відступ на абзац – 1,25. Усі рисунки мають бути згруповані як єдиний об'єкт. Заборонено використовувати: сканований матеріал, а також колір і фон; переноси у тексті; нумерацію сторінок.

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 використаних джерел розмішувати після тез за порядком згадування в тексті й оформляти згідно з вимогами ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». Посилання на джерела в тексті подавати у квадратних дужках, наприклад, [4, с. 11].

4. Авторів доповіді не більше 2-х.

ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ ТЕЗ

ВИКОРИСТАННЯ БЕЗГЛЮТЕНОВОЇ СИРОВИНИ У РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЯХ

Жук 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).

Список використаних джерел

- 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!

***Сподіваємось на Вашу участь!
Будемо вдячні за поширення інформації серед молодих науковців та інших зацікавлених осіб.***