

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ  
ТЕХНОЛОГІЙ



I-а МІЖНАРОДНА НАУКОВО-  
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**Індустрія напоїв: стан, досягнення і  
перспективи розвитку бродильної,  
олісжирової та молочної галузей**  
27 листопада 2019 р.

# Запрошення



*Kiiv NUFT 2019*

**Шановні колеги!**

Запрошуємо Вас взяти участь у роботі  
I-ї Міжнародної науково-практичної конференції  
**«Індустрія напоїв: стан, досягнення і перспективи  
розвитку бродильної, олісжирової та молочної галузей»**,  
яка відбудеться 27 листопада 2019 року у Національному  
університеті харчових технологій  
за адресою: м. Київ, вул. Володимирська, 68.

**До участі у конференції запрошуються науковці, викладачі  
ВНЗ, докторанти, аспіранти, практики. Робочі мови  
конференції: українська, англійська, російська.  
Робота конференції передбачається за напрямками:**

1. Сировина та матеріали
  - Для виробництва різноманітних напоїв: пива, безалкогольних напоїв, соків, вина, ігристих вин, спиртних напоїв тощо.
2. Технології та обладнання
  - для виробництва і переробки сировини;
  - для виробництва пива та безалкогольних напоїв, соків;
  - міні-пивоварні та міні-харчові комплекси;
  - для очищення і підготовки води;
  - для виробництва вина, ігристого вина, міцних напоїв та спирту;
  - рідких молочних продуктів;
  - для фільтрації та сепарації напоїв;
  - для теплообміну та термічної обробки напоїв;
  - для фасування та пакування напоїв;
  - для дезінфекції та очищення тари, обладнання;
  - для автоматизації процесів;
  - для економії та відновлення енергії;
  - арматура та насосне обладнання;
  - для утилізації і переробки відходів;
  - для стисненого повітря і газів;
  - для охорони навколишнього середовища та виробничої безпеки;
  - холодильне обладнання;
  - лабораторне обладнання;
  - торгове обладнання;
  - тара, поліграфічні та пакувальні матеріали;
  - ІТ технології виробничих процесів;
  - Професійні проектні, монтажні та пусконаладжувальні роботи.
3. Готова продукція
  - Пиво, крафтове пиво;
  - Вина та ігристі вина;
  - Лікєро-горілчана продукція;
  - Слабоалкогольні та безалкогольні напої;
  - Квас, узвари, сиропи, соки;
  - Молочні продукти;
  - Мінеральні та питні води;
  - Кава, чай

**Бажаючих взяти участь у роботі конференції просимо  
заповнити картку (бланк додається).**

Для включення доповіді до програми конференції необхідно  
до 1 листопада 2019 року надіслати матеріали доповіді в  
електронному вигляді. Матеріали конференції будуть видані  
учасникам при реєстрації. Тези, реєстраційну картку та  
відскановану квитанцію про сплату надіслати на електронну  
адресу: [akutina@nuft.edu.ua](mailto:akutina@nuft.edu.ua)

**СПОДІВАЄМОСЯ НА ВАШУ УЧАСТЬ У КОНФЕРЕНЦІЇ!**

З повагою, оргкомітет

**«Індустрія напоїв: стан, досягнення і перспективи розвитку бродильної, олієжирової та молочної галузей»**

Прізвище \_\_\_\_\_  
 Ім'я \_\_\_\_\_  
 По батькові \_\_\_\_\_  
 Адреса для листування (поштовий індекс) \_\_\_\_\_  
 Контактний телефон \_\_\_\_\_  
 (вказати код міста)  
 Посада \_\_\_\_\_

Науковий ступінь, вчене звання \_\_\_\_\_

Адреса місця роботи (навчання) \_\_\_\_\_

Назва доповіді \_\_\_\_\_

Обрана секція \_\_\_\_\_  
 Потрібні технічні засоби \_\_\_\_\_  
 e-таї: \_\_\_\_\_

Планую (необхідне виділити):

- виступити з доповіддю (до 10 хв.)
- взяти участь як слухач

**Голова оргкомітету**

*А.І. Українець* - ректор Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор;

**Заступники голови**

*О.Ю. Шевченко* - проректор з наукової роботи НУХТ, доктор технічних наук, професор;

*С.О.Удодов* - доц. кафедри машин і апаратів харчових і фармацевтичних виробництв НУХТ, кандидат технічних наук, професор.

**Секретар** - *Н.В.Акутіна* – провідний інженер.

Контактний телефон: (044) 287-97-77

**ОРГВНЕСОК -150 грн з ОДНІЄЇ ОСОБИ З УРАХУВАННЯМ ПДВ. НАШ РОЗРАХУНКОВИЙ РАХУНОК 31252283113768 в ДКСУ, м. КИЇВ код банку 820172, код ЄДРПОУ 02070938**

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

За потреби можливе бронювання місць у готелі або гуртожитку. Вартість проживання та броні учасники сплачують самостійно. Просимо потурбуватися про квитки на зворотню дорогу.

**ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ МАТЕРІАЛІВ**

До друку приймаються тези доповіді обсягом до 2 сторінок формату А4, набрані у редакторі Word-2003 у вигляді комп'ютерного файлу з розширенням lrtf. Шрифт *Times New Roman Cyr*, розмір 12. Міжрядковий інтервал - 1,5, абзац - 1 см. Поля з усіх боків - 20 мм. Ім'я файлу має відповідати прізвищу першого автора. Тези надаються в електронному вигляді та пересилаються на [akutina@nuft.edu.ua](mailto:akutina@nuft.edu.ua)

**Структура тез доповідей:**

1. **Назва**
2. **Автори** (ім'я та прізвище повністю).
3. Установа, в якій виконана робота.
4. Основний текст тез доповідей  
 Основний текст ділиться на розділи: **Вступ, Матеріали і методи, Результати, Висновки, Література**  
**Ілюстрації** виконуються якісно, в графічних редакторах, розміщуються в тексті та надаються в окремих файлах.  
**Графіки та діаграми** виконуються у *Excel2003*, розміщуються в тексті та надаються в окремих файлах.  
**Розмір шрифту на графіках та діаграмах повинен бути таким же, як в основному тексті.**

**Підписи до рисунків** друкуються під рисунками прямим шрифтом, слово "Рис." з номером - курсивом.

**Формули** виконуються в редакторі формул *MicrosoftEquation 3.0 object*.

Скорочення позначень фізичних величин виконуються латинськими символами згідно системи СІ.

В літературі представляти лише сучасні статті за тематикою досліджень

Тези надсилаються на електронну адресу:

[akutina@nuft.edu.ua](mailto:akutina@nuft.edu.ua)

Останній термін подачі тез 1 листопада 2019 року.

**Зразок оформлення тексту тез доповіді**

<p>МОДЕЛЮВАННЯ ТЕПЛОМАСОПЕРЕНЕСЕННЯ                  ПІД ЧАС СУШІННЯ ЗЕРНА                  Олександр Іваненко                  Національний університет харчових технологій</p> <p>Вступ                  .....</p> <p>Матеріали і методи                  .....</p> <p>Результати                  .....</p> <p>Висновки                  .....</p> <p>Література                  .....</p>
--