

**SCIENTIFIC LETTERS**  
**OF ACADEMIC SOCIETY OF MICHAL BALUDANSKY**



**ISSN 1338-9432**

**5**  $\frac{6}{2017}$

**EDITORIAL OFFICE:**

Academic Society  
of Michal Baludansky,  
Humenská 16,  
040 11 Košice, Slovakia,  
tel.: + 421 (0)903 275 823  
e-mail: [asmiba@asmiba.sk](mailto:asmiba@asmiba.sk)

**EDITOR IN CHIEF:**

▲ Ing. **Lenka DUBOVICKÁ**, PhD.,  
Vice-president of Academic Society  
of Michal Baludansky, Slovakia,  
University of Central Europe of Skalica,  
Slovakia

**DEPUTY EDITORS IN CHIEF:**

- ▲ Ing. **Peter TULEJA**, PhD.,  
Technical University of Košice,  
Slovakia
- ▲ Ing. **Michal VARCHOLA Jr.**, PhD.,  
Technical University of Košice,  
Slovakia

**EDITORIAL ADVISORY BOARD:**

- ▲ Dr.h.c.mult. prof. Ing. **Miroslav BADIDA**, PhD., Technical University of Košice, Slovakia
- ▲ Dr.h.c. prof. Dr. **Yuriy BOSHITSKIY**, PhD., Kyiv University of Law of the National Academy Sciences of Ukraine, Ukraine
- ▲ prof. Dr. **Mihály DOBRÓKA**, University of Miskolc, Hungary
- ▲ D.r.h.c. associate prof. **Badri GECHBAIA**, DrSc., Batumi Shota Rustaveli State University, Georgia
- ▲ D.r.h.c. prof. **Ketevan GOLETIANI**, DrSc., Batumi Navigation Teaching University, Georgia
- ▲ Dr.h.c. Doc. RNDr. **František JIRÁSEK**, DrSc., International Institute of Business and Law in Prague, Czech republic
- ▲ prof. **Oleksandr NESTEROV**, DrSc., Ural Federal University of Ekaterinburg, Russia
- ▲ prof. **Olha RUDENKO**, DrSc., Chernihiv National University of Technology, Ukraine
- ▲ prof. Dr. **Oleg SINEOKIJ**, DrSc., Zaporizhzhya National University, Ukraine
- ▲ Dr.h.c. Ing. **Heidy SCHWARCZOVÁ**, PhD., University of Central Europe of Skalica, Slovakia
- ▲ Academician of RAES **Vasil SIMCHERA**, DrSc., Russian Academy Economics Sciences, Russia
- ▲ Dr.h.c. prof.h.c. Ing. **Michal VARCHOLA**, PhD., President of Academic Society of Michal Baludansky, Slovakia
- ▲ prof. **Tomasz WOŁOWIEC**, PhD., University of Information Technology and Management in Rzeszow, Poland

TO OUR READERS



This Journal, «Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky» has been conceived by the founders of Academic Society of Michal Baludansky as a printed platform for exchanging knowledge between university scholars and experts from different countries who take a keen interest and activities of the outstanding scientist, educator and statesman Michal Baludansky.

The journal is published six times a year. The sixth issue of year 2017 is devoted to the Vinnitsia Institute of Trade and Economics of Kiev National University of Trade and Economics which is a leading institution of higher education in economics.

**Шановний читачу,**

пропонований журнал «Scientific Letters of Academic Society of Michal Baludansky» задуманий засновниками Академічного співтовариства Михайла Балудянського як друкуване видання з обміну знань між вченими і фахівцями університетів різних країн, що мають безпосереднє відношення до життя і діяльності видатного вченого, педагога і державного діяча Михайла Балудянського.

Журнал виходить шість разів на рік. У шостий номер 2017 включені наукові роботи викладачів Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

*Lenka Dubovicka, editor*



- 82 **Chorna Nataliia**  
UKRAINE – POLAND: TRADE COOPERATION IN THE LIGHT OF EUROPEAN INTEGRATION
- 85 **Ivanchenko Halyna**  
SOCIAL SERVICES IN CONDITIONS OF DEMOGRAPHIC AGING: MODERN CHALLENGES AND IMPROVEMENT DIRECTIONS
- 88 **Ivanishcheva Olga**  
FORMING THE FUNCTIONAL PROPERTIES OF AVOCADO CULINARY PRODUCTS
- 91 **Ivanytska Natalia, Paslavska Inha**  
CORRECTIVE FEEDBACK STRATEGIES IN MASTER STUDENTS ACADEMIC WRITING
- 93 **Kopchikova Inna**  
ORGANIZATIONALLY-METHODICAL ASPECTS OF CONTROL OF COMMODITY LOSSES OF TRADE NETWORK
- 95 **Kopniak Kateryna**  
PEDAGOGICAL INNOVATIONS IN PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE ECONOMISTS
- 97 **Korzh Nataliia**  
THEORETICAL BASIS AND PRAXEOLOGY REVENUE MANAGEMENT
- 99 **Kostunets Tatiana**  
ARCHIVING DOCUMENTS UNDER THE INFORMATIZATION CONDITIONS OF THE ENTERPRISE
- 101 **Kostyuk Natalia, Shevchuk Tatyana**  
THE INFLUENCE OF LEGAL CULTURE ON APPLICATION OF THE RULES OF LAW
- 103 **Kotseruba Natalia**  
HYPOTHESIS OF POSSIBLE ECONOMIC DISPATCHES AND VERSIONS OF THEIR IMPLEMENTATION
- 106 **Kovalevska Tetiana, Matsera Olga**  
TRANSLATION EQUIVALENCY IN FRAMES OF ADEQUATE RENDERING OF CULTURE SPECIFIC NOTIONS
- 109 **Kovalchuk Svitlana**  
DOMESTIC CONTROL IN THE SYSTEM OF MANAGEMENT BY THE ENTERPRISE
- 111 **Kovin'ko Elena, Mudrik Aleksandra, Serednits'ka Lyudmila**  
INSTITUTIONAL BASIS FOR THE DEVELOPMENT OF THEORY OF INTERNATIONAL MARKETING INVESTIGATIONS
- 116 **ASMIBA**

- 82 **Чорна Наталія**  
УКРАЇНА – ПОЛЬЩА: ТОРГОВЕЛЬНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО КРІЗЬ ПРИЗМУ ПРОЦЕСІВ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ
- 85 **Іванченко Галина**  
СОЦІАЛЬНІ ПОСЛУГИ В УМОВАХ ДЕМОГРАФІЧНОГО СТАРІННЯ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА НАПРЯМИ ВДОСКОНАЛЕННЯ
- 88 **Іванішева Ольга**  
ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З АВОКАДО
- 91 **Іваницька Наталія, Паславська Інга**  
СТРАТЕГІЇ КОРЕГУВАЛЬНОГО ЗВОРОТНОГО ЗВ'ЯЗКУ У НАВЧАННІ АКАДЕМІЧНОМУ ПИСЬМУ СТУДЕНТІВ-МАГІСТРІВ
- 93 **Копчикова Інна**  
ОРГАНІЗАЦІЙНО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ КОНТРОЛЮ ТОВАРНИХ ВТРАТ ТОРГОВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ
- 95 **Копняк Катерина**  
ПЕДАГОГІЧНІ ІННОВАЦІЇ В ПРОЦЕСІ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ЕКОНОМІСТІВ
- 97 **КоржНаталія**  
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТА ПРАКСЕОЛОГІЯ REVENUE МЕНЕДЖМЕНТУ
- 99 **Костунец Татьяна**  
АРХИВИРОВАНИЕ ДОКУМЕНТОВ В УСЛОВИЯХ ИНФОРМАТИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЯ
- 101 **Костюк Наталія Шевчук Тетяна**  
ВПЛИВ ПРАВОВОЇ КУЛЬТУРИ НА ПРАВОЗАСТОСУВАННЯ
- 103 **Коцербуба Наталія**  
ГІПОТЕЗИ МОЖЛИВИХ ГОСПОДАРСЬКИХ ПОРУШЕНЬ ТА ВЕРСІЇ ЇХ ЗДІЙСНЕННЯ
- 106 **Ковалевська Тетяна, Мацера Ольга**  
ЕКВІВАЛЕНТНІСТЬ ПЕРЕКЛАДУ У СВІТЛІ АДЕКВАТНОЇ ТРАНСЛЯЦІЇ КУЛЬТУРНОСПЕЦИФІЧНИХ ПОНЯТЬ
- 109 **Ковальчук Світлана**  
ВНУТРІШНЬОГОСПОДАРСЬКИЙ КОНТРОЛЬ В СИСТЕМІ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВОМ
- 111 **Ковінько Олена, Мудрик Олександра, Середницька Людмила**  
ІНСТИТУЦІОНАЛЬНІ ОСНОВИ РОЗВИТКУ ТЕОРІЇ МІЖНАРОДНИХ МАРКЕТИНГОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ
- 116 **АСМІБА**



## ФОРМУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ З АВОКАДО

Іваніщева Ольга

### Анотація

У статті досліджено можливості удосконалення якості кулінарної продукції з авокадо, її споживчі властивості та якісні показники. Об'єктом дослідження є технологічні процеси приготування страв з авокадо та якість кулінарної продукції з авокадо. Предметом дослідження є нові функціональні інгредієнти та нетрадиційні способи кулінарної обробки, що змінюють харчову та біологічну цінність страв з авокадо, а саме кунжутна олія, морська капуста та карамелізація як нетрадиційний метод кулінарної обробки.

У процесі дослідження було розроблено три нові страви з авокадо шляхом заміни деяких традиційних компонентів на продукти, що мають лікувально-профілактичні властивості, введення додаткових інгредієнтів та використання нетрадиційних способів кулінарної обробки. На нові кулінарні вироби з авокадо розроблено проект технологічної документації.

Для покращення харчової цінності та смакових властивостей страв із авокадо запропоновано ввести такі функціональні продукти, як ламінарія (морська капуста), кунжутна олія та використати актуальну техніку карамелізації. Здійснено якісну оцінку і порівняння харчової та енергетичної цінності виробів-аналогів з новими стравами.

**Ключові слова:** функціональні продукти, авокадо, оздоровче харчування, харчова цінність, ламінарія, кунжутна олія, показники якості, технологічний процес, інновація.

## FORMING THE FUNCTIONAL PROPERTIES OF AVOCADO CULINARY PRODUCTS

Ivanishcheva Olga

### Abstract

The article investigates the possibilities of improving the quality of culinary products from avocados, its consumer properties and qualitative indicators. The object of the study is the technological processes of the preparation of avocado dishes and the quality of culinary products from avocados. The subject of the study is the new functional ingredients and non-traditional culinary practices that change the nutritional and biological value of avocados, namely sesame oil, sea cabbage and caramelization as an unconventional culinary method.

During the study three new avocado dishes were developed by replacing some traditional ingredients with products that have therapeutic and prophylactic properties, the administration of additional ingredients and the use of non-traditional culinary practices. A new project of technological documentation has been developed for new culinary products from avocados. Different research methods have been used, namely technological, research, calculation and computer technologies.

In order to improve the nutritional value and taste properties of avocado dishes, it is proposed to introduce functional products such as laminaria (seaweed), sesame oil and use the topical caramelization technique. A qualitative assessment and comparison of the food and energy value of analogue products with new dishes was made.

It is concluded that culinary products using avocados are represented by a wide range of dishes, the nutritional and biological value and quality of which can be changed and improved in accordance with current trends, principles and recommendations for nutrition of different contingents of consumers.

The results of this study can be offered prior to introduction in restaurants in order to expand the range, improve the nutritional and biological value, the competitiveness of modern avocado products, and increase the demand for it in different contingents of consumers.

**Keywords:** functional products, avocados, health nutrition, nutritional value, laminaria, sesame oil, quality indices, technological process, innovation.

### Постановка проблеми

Сьогодні умови навколишнього середовища та спосіб життя сучасної людини вимагають таких харчових продуктів, які містять б в фізіологічно значимих кількостях незамінні макро- і мікронутрієнти. Власне такими продуктами є страви з авокадо. Останні дослідження свідчать про те, що авокадо дуже популярний в вегетаріанській кухні, як замітник м'яса в бутербродах і салатах, для начинки вегетаріанських суші ролів, через високий вміст жирів, які мають рослинне походження.

Тому формування функціональних властивостей кулінарної продукції із авокадо є актуальною технологічною проблемою, що полягає у необхідності розробки нових кулінарних виробів з авокадо, що мають оздоровчі властивості, нові смакові якості і покращену харчову та біологічну цінність.

### Формулювання цілей статті

Метою роботи є дослідження можливостей надання функціональних властивостей кулінарній продукції з авокадо, поліпшення її споживчих властивостей та якісних показників.

### Аналіз останніх досліджень і публікацій

Даною проблемою займається ряд вчених, зокрема теоретичні і практичні основи використання рослинної сировини з метою формування функціональних властивостей кулінарних виробів були закладені в наукових роботах Анненкової Н.Б., Архіпова В.В., Корячкіної С.Я., Голубева Т.В., Гаппарова М.М. Проблемам розробки харчових продуктів функціонального призначення у наш час присвячують свої дослідження Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Д. В. Федорова та ряд інших вітчизняних та зарубіжних науковців.

### Виклад основного матеріалу

Останнім часом надзвичайно велике значення приділяється продуктам здорового харчування, що мають особливі властивості – оптимізують незбалансований раціон, поліпшують якість життя людини, нівелюють шкідливий вплив чинників навколишнього середовища, справляють сприятливу дію на мікробіоценоз людського організму, тобто є біологічно активними. Одними із таких продуктів харчування є страви з авокадо. Особливо цінним в даному фрукті є м'якоть, в якій містяться усі поживні речовини, що так необхідні організму людини.



До складу авокадо входять мононенасичені жири, які є важливими складовими в харчуванні для тих груп людей, яким необхідно обмежувати споживання жирних сортів м'яса, риби і молочних продуктів [6].

Останні дослідження свідчать про те, що авокадо має багато корисних властивостей, які істотно впливають на фізіологічний стан людини. Роль авокадо як одного з найважливіших і корисних продуктів харчування зумовлена його хімічним складом, дещо відмінним від інших фруктів. У плодах практично відсутні цукри і вуглеводи, і в той же час, дуже високий відсоток масла (25-30%), що в поєднанні з білком і широким набором мінеральних речовин дозволяють використовувати авокадо в тому числі і в дієтичному харчуванні [1, ст. 173].

Фрукт багатий такими корисними для організму людини біологічно активними речовинами, як лецитин, хлорофіл, потужний антиоксидант глутатіон, а також олеїнова кислота, яка сприяє розщепленню «поганого» і накопичення «хорошого» холестерину в крові. У багатьох джерелах відзначаються і протипухлинні властивості авокадо. Він містить ряд речовин (каротиноїди, вітамін Е), завдяки яким в ракових клітинах збільшується кількість вільних радикалів, що призводить до їх знищення без шкоди для здорових тканин [2].

Авокадо в кулінарії застосовується дуже широко – з нього готують все: від перших страв до закусок. Смак авокадо нагадує суміш вершкового масла і пюре з зелені, часто з присмаком кедрових горішків [3, ст. 40]. Поєднуючи його з різними продуктами, можна відтворити неперевершені смакові властивості.

В природі не існує ідеальних продуктів харчування, які містять б всі харчові речовини, необхідні людині. Тільки різноманітні продукти харчування в раціоні забезпечують його харчову цінність, тому що різні продукти доповнюють один одного відсутніми компонентами [3].

Для покращення харчової цінності та смакових властивостей страв з авокадо пропонуємо ввести такі інновації, як ламінарія (морська капуста), кунжутна олія та використання новітньої техніки карамелізації у стравах з авокадо. Використання цих технологій дозволяє суттєво збільшити вихід кінцевого продукту, знизити втрати в технологічному процесі, тим самим підвищити біологічну цінність кінцевої продукції, забезпечити комплексне збагачення та покращення традиційних страв [4].

В процесі виконання роботи приймаються до уваги такі страви-аналоги з авокадо: «Салат з кальмарами, авокадо і горіхами», «Салат з огірків, авокадо і селери», «Трюфелі з авокадо».

Розробляючи нову рецептуру страви «Салат з кальмарами, авокадо і горіхами», базову технологію приготування її не змінюємо, лише на останньому етапі усі продукти заправляються кунжутною олією та все посилюється горіхами. Кунжутну олію беремо у кількості, яка міститься у близьких за рецептурою стравах зі Збірника рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок [5].

Для прикладу аналіз рецептурного складу «Салат з кальмарами, авокадо, горіхами та кунжутною олією» наводимо в таблиці 1.

Розраховану харчову та енергетичну цінність даної страви подано в таблиці 2.

Технологія приготування нової страви на базі «Салату з огірків, авокадо, селери» змінюється, оскільки додавання морської капусти ламінарії потребує певних технологічних прийомів. Морську капусту беремо у кількості, яка міститься у близьких за рецептурою стравах зі Збірника рецептур.

Розробляючи нову рецептуру страви «Карамелізовані трюфелі з авокадо», базову технологію приготування її не змінюємо, лише на останньому етапі готуємо карамель і проводимо карамелізацію сформованих напівфабрикатів.

Виходячи з вище описаного дослідження якісних характеристик нових страв з авокадо, зроблено порівняльний аналіз харчової, біологічної, енергетичної цінності та органолептичних властивостей страв – аналогів з розробленою продукцією.

Порівнюючи харчову та енергетичну цінність страв-аналогів з новими стравами, можемо спостерігати підвищення харчової, енергетичної та біологічної цінності розробленого виробу. В результаті проведеного дослідження було розроблено технологічні карти та схеми на вище описані страви, відпрацьовано їх рецептури, що представлено у відповідних актах.

Отже, можна зробити висновок, що кулінарна продукція з використанням авокадо представлена широким асортиментом страв, харчова та біологічна цінність і якість яких може бути змінена та поліпшена у відповідності з сучасними принципами та рекомендаціями щодо харчування різних контингентів споживачів.

**Таб.1. Аналіз рецептурного складу страви «Салат з кальмарами, авокадо, горіхами та кунжутною олією»**

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Філе кальмара	150	120	48	Основна сировина
Авокадо	100	90	36	Основна сировина
Горіхи (арахіс) сушений	-	20	8	Для посипання
Кунжутна олія	-	20	8	Для заправки
Сіль	-	0,1	0,04	Смакова добавка
Перець	-	0,01	0,004	Смакова добавка
Вихід	-	250	100	

**Таб.2. Харчова та енергетична цінність однієї порції страви**

Інгредієнти	Вага, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Філе кальмара	120	22,8	3	2,16	117,6
Авокадо	90	1,8	18,0	6,66	187,2
Горіхи (арахіс) сушений	20	5,84	10,04	2,16	122,20
Кунжутна олія	20	0,00	19,98	0,00	179,80
Вихід	250	30,44	51,02	10,98	606,80



### Список літератури

- [1] Артюхова С.А. Технология продуктов из гидробинтов/ С.А. Артюхова, В.Д. Богданов, В.М. Дацун, Э.Н. Ким. - К., 2001.
- [2] Пересічний М.І. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок/ М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, В.Н. Корзун, О.М. Григоренко. – К.: Книга, 2004. – 428с.
- [3] Пересічний М.І. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія/М. І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 718 с.
- [4] Кантере В.М. Органолептический анализ пищевых продуктов/ В.М. Кантере, В.А. Матисон, М.А. Фоменко и др. - М.: МГУ 1111, 2002.
- [5] Мазаракі А.А. Збірник рецептур кулінарної продукції та напоїв функціонального призначення.- 2-ге вид., переробл. і доповн./ А.А.Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2013.- 772с.
- [6] <http://knowwoow.com/garjache/8732-avokado-z-chim-jogo-idjat.html>

### References

- [1] Artyukhova S.A. *Technology`ya produktov y`z gy`droby`ontov* (Technology of products from hydrobionts)/S.A. Artyukhova, V.D. Bogdanov, V.M.

Datsun, E.N. Kim - K., 2001.

- [2] Peresichny`j M.I. *Zbirny`k receptur strav i kulinarny`x vy`robiv (texnologichny`x kart) z vy`kory`stannyam biologichno akty`vny`x dobavok* (Collection of recipes of dishes and culinary products (technological cards) using biologically active additives) / M.I. Peresichny`j, M.F. Kravchenko, V.N. Korzun, O.M. Grigorenko - K: Book, 2004. – p.428.
- [3] Peresichny`j M.I. *Texnologiya produktiv xarchuvannya funkcional`nogo pry`znachennya: monografiya* (Functional Food Technology: Monograph)/M.I. Peresichny`j, M.F. Kravchenko, D.V. Fedorova and others - K.: KNTEU, 2008. – p. 718.
- [4] Kanthere V.M. *Organolepty`chesky`j analy`z py`shchevyx produktov* (Organoleptic analysis of food products) / V.M. Kanthere, V.A. Matison, M.A Fomenko. - Moscow: MGU 1111, 2002.
- [5] Mazaraki A.A. *Zbirny`k receptur kulinaranoi produkciji ta napoyiv funkcional`nogo pry`znachennya* (Collection of recipes for culinary products and beverages of a functional purpose)/ A.A.Mazaraki, M.I. Peresichny`j, M.F. Kravchenko and others. - Kyiv: Kyiv. Nats. Torg. Ekon.un-t, 2013.- p.772.
- [6] <http://knowwoow.com/garjache/8732-avokado-z-chim-jogo-idjat.html>



**Ivanishcheva Olya**, assistant, Vinnytsia Institute of Trade and Economics of Kyiv National University of Trade and Economics, Ukraine, Vinnytsia, 21050, Soborna St, 87, **e-mail:** olya.ivanishcheva@gmail.com. **She graduated:** Vinnytsia State Pedagogical University named after Mikhail Kotsiubynsky, 1999. **Professional orientation or specialization:** teacher of labor education and service work. **The most relevant publication outputs:** 1. Ivanishcheva O.A. Formation of functional properties of soft cheeses based on cinnamon/O.A. Ivanishcheva/Young Scientist. - N.4 (44) April-2017 p.- pp.537-540. 2. Ivanishcheva O.A. Analysis of ways to improve the technology of confectionery products for medical / prophylactic appointment / "Globalization Challenges for the Development of National Economies: Materials of the International Scientific and Practical Conference P.3., Kyiv: KNTEU, 2016. - pp. 694-703.



**Блок 6** – Біографія автора (авторів) англійською мовою. У біографії привести:

- прізвище та ім'я (в одній з раніше прийнятих міжнародних систем транслітерації);
- академічні та наукові звання;
- повна перекладно офіційно прийнята назва організації (не приводити підрозділення в організації, як напр. кафедри, лабораторії, і т. п.);
- юридична адреса організації (як мінімум місто і країна);
- займані посади в даний час;
- членство в наукових і професійних організаціях;
- особистий e-mail;
- рік закінчення університету з назвою університету;
- професійна орієнтація (спеціальність);
- 2-3саміє значні публікації.

В окремому файлі фотографія автора (авторів) у форматі **jpg, 300dpi**, розмір не менше 70x60 мм.

## INSTRUCTIONS FOR AUTHORS

Preferably, submissions should be in English; in Russian is acceptable as well. The author is responsible for the originality, scientific and formal appropriateness and of the article. The editorial board decides whether or not an article will be published.

**The articles** should be submitted electronically to: e-mail: journal@asmiba.sk. Using text editor MS WORD and in .doc format, in font size 14 (Times New Roman), spacing 1.5, page format: A4 (210x297 mm). The fields at the top, the bottom and the right 20mm, 25mm on the left.

**Article headline** should be written in bold, capital letters and aligned to the center.

**The author's name** should be written in bold, capital letters and aligned to the center.

**Author's address** aligned to the center.

**Abstract** (250-300 word) and keywords - both in English and Russian languages (bold italics).

**The text of the article** should be divided into chapters. Titles of chapters must be numbered, written in bold type and arranged from the left margin. It is necessary to follow the format as described below:

- arrangement into blocks;
- indent each new paragraph 5 mm;
- do not include page numbers;
- not allowed word hyphenation manually;
- the text is not allowed the use of footnotes (as at the bottom, and at the end of the article);
- intra-references are provided in square brackets, which specifies the name of the author, year of publication of the article or book, and, if a quote, the page or range of pages, for example [Iznairov, 2008, p. 235].

**Pictures and tables** have to be numbered and the references must be in the text. The title of a picture (Fig. 1:) or a table (Tab. 1:) should be written in font size 12 bold italics, aligned from the left margin. Numbers and titles of pictures are under the pictures; numbers and titles of tables – above tables. The source from which the author obtained the material is written under each picture and table on the right. Tables, pictures, formulas, graphs should not exceed the limits of specified fields. Pictures and graphs must be visible and clear even in a black and white version.

**Formulas** are to be numbered. The number is written in font size 14 (Times New Roman), in parentheses, aligned to the right margin and next to the formula.

**The Biographical Notes of authors should follow next structure:**

- name;
- academic titles;
- full transferable officially recognized by the organization;
- the legal address of the organization (at least city and country);
- actual professional or academic position (function and workplace);
- a personal e-mail;
- membership in the most important professional or academic institutions;
- where and when he / she graduated;
- professional orientation or specialisation;
- the most relevant publication outputs;

Please enclose in a separate file photo of the author (s) in the format **jpg, 300dpi**, size is not less than 70x60 mm.

© SCIENTIFIC LETTERS  
OF ACADEMIC SOCIETY  
OF MICHAL BALUDANSKY  
▲ ISSN 1338-9432

Journal published by Academic Society  
of Michal Baludansky, Humenská 16,  
040 11 Košice, Slovakia  
tel.: +421 (0)903 275 823,  
e-mail: journal@asmiba.sk,

- ▲ IČO 42 100 135
- ▲ PUBLISHING HAS BEEN APPROVED BY:  
Ministry of Culture, Slovakia  
REG. NO.: EV 4747/13
- ▲ Volume 5, No. 6/2017
- ▲ PERIODICITY: two-monthly
- ▲ DATE OF ISSUE: October 2017
- ▲ PRINTING: 80 pcs
- ▲ PRINTED BY:  
UK TU Košice, Slovakia
- ▲ COVER DESIGN:  
Ing. Jozef Hračov
- ▲ GRAPHICAL DESIGN:  
Ing. Peter Tóth, PhD.
- ▲ PUBLISHER AND DISTRIBUTION: Academic Society  
of Michal Baludansky, Humenská 16  
040 11 Košice, Slovakia  
tel.: +421 (0)903 275 823  
e-mail: journal@asmiba.sk
- ▲ SUBSCRIPTIONS: journal is not for  
sale
- ▲ POSTAGE: in Slovakia: 100% in  
European countries: 100% in other  
countries: 100%