

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет інноваційних технологій харчування,
ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

**ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ
НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
*III Всеукраїнської міжвузівської наукової конференції
студентів та аспірантів*

13-14 листопада 2013 р.

Одеса
Фенікс
2013

УДК 640.41:349,9: 316,4
ББК 65.432

Керівництво оргкомітету:

Голова:

Егорев Б. В. — д. т. н., професор, ректор Одеської національної академії харчових технологій;

Заступник голови:

Капельяніц Л. В. — д. т. н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків;

Дідух Н. А. — д. т. н., професор, директор Навчально-наукового технологічного інституту харчової промисловості імені М. В. Ломоносова;

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу;

Тележенко Л. М. — д. т. н., професор, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Саркісян Г. О. — к. т. н., заступник декана факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу.

Редакційна колегія:

Дишкантюк О. В. — к. т. н., доцент, декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу (головний редактор);

Новічкова Т. П. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Федосова К. С. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Саламатіна С. Є. — к. т. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Олійник В. Д. — к. геогр. н., доцент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму;

Салавеліс А. Д. — к. т. н., доцент кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування;

Мутузова В. О. — інженер I категорії Науково-дослідного інституту Одеської національної академії харчових технологій.

За зміст наукових праць та достовірність наведених фактологічних і статистичних матеріалів відповідальність несуть автори.

ISBN 978-966-438-750-4

© Одеська національна
академія харчових технологій, 2013
© Оформлення ПП «Фенікс», 2013

ГОТЕЛЬНА ТА РЕСТОРАННА ІНДУСТРІЯ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Оксана Рудик

*ОКР спеціаліст, спеціальність «Готельна і ресторанна справа»,
науковий керівник — канд. екон. наук, ст. викладач А. М. Іванов,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

В сучасних умовах економіка України зорієнтована на підвищення конкурентоспроможності. Надзвичайно важливого значення набуває активізація інноваційної діяльності, оскільки без цього неможливим є здійснення прогресивних структурних зрушень у країні, суттєве оновлення реального сектору й забезпечення сталого соціально-економічного розвитку держави. У наш час нововведення охоплюють усі сфери людської діяльності, радикально впливають на процеси господарювання, змінюють соціально-економічні відносини у суспільстві. Неперервні і постійні інновації стають необхідною та природною формою існування будь-якої фірми, забезпечують їй конкурентоспроможність і виживання на ринку.

Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

Однією із головних і позачергових інновацій, поряд із модернізацією підприємств, — слід вважати залучення на кожному етапі виробництва послуг у всіх структурах і підрозділах кваліфікованих, молодих перспективних управлінців (менеджерів), так як нове покоління менеджерів націлене на удосконалення та покращення особистого рівня знань та навиків. Здатність до швидкого засвоєння та переробки інформації, закордонний досвід роботи, численні тренінги, семінари практики роблять молодих спеціалістів більш обізнаними для роботи в сфері готельно-ресторанного господарства. Фахівці мають новий сучасний прогресивний погляд на проблеми та на шляхи їх вирішення. Нове покоління менеджерів вже не пам'ятає закони планової економіки і здатне використовувати і впроваджувати у виробництво послуг нові системи управління, а також

Для вирішення ситуації, що склалась, нами представлено ефективний спосіб переробки нетрадиційної рослинної сировини у вихровому шарі феромагнітних частинок (ВШФЧ) з метою подальшого використання в технологіях напоїв. В області безалкогольних напоїв за останні роки спостерігається значне підвищення споживання продукції на основі саме натуральної сировини. З метою забезпечення попиту споживачів, а також покриття фізіологічних потреб людини використання натуральних соків є неможливим, оскільки потребує значного споживання. За даними літературних джерел для покриття потреби людини у біологічно-активних речовинах необхідно випивати близько 8 — 10 склянок натурального соку щодня [3].

На базі «ВНЗУ» Полтавський університет економіки і торгівлі розроблено технологію виробництва напоїв з використанням екстрактів з ягід шипшини, обліпихи та калини, попередньо оброблених у ВШФЧ. Вказаний метод обробки дозволяє вилучити значно більше екстрактивних речовин [4, 5]. Проведені дослідження з визначення вітамінів, вуглеводів, органічних кислот, мінеральних речовин, амінокислотного складу, флавоноїдів, каротиноїдів, пектинових речовин, антоціанових речовин, водних та водно-спиртових екстрактів вказаних ягід. Результати досліджень показали, що обробка у ВШФЧ позитивно впливає на збільшення якісних показників екстрактів. Так, тривалість настоювання екстрактів зменшилась у 4 — 6 разів в порівнянні із традиційними методами, кількість біологічно — активних речовин збільшилась для різних груп від 10 до 80 %. Позитивні результати використання ВШФЧ у технології екстрагування дали змогу розробити технології безалкогольних напоїв на основі рослинної сировини. Так, було розроблено та представлено для дегустації напої «Калинка», «Живинка», «Шипшинка»; морси «Сила», «Енергія», «Здоров'я»; фізи «Калиновий», «Обліпиховий», «Калиновий».

Висновки:

- використання ВШФЧ є перспективним методом обробки рослинної сировини при підготовці її до процесу екстрагування;
- отримані рослинні екстракти можливо використовувати, як натуральний наповнювач в технологіях безалкогольних напоїв.

Список використаних джерел

1. Матасова С. А. Химический состав сухого водного экстракта из шрота шиповника / С.А. Матасова, Г.Л. Рыжова, К.А. Дычко // Химия растительного сырья 1 (1997) №2 С. 28 — 31.

2. Гринкевич Н. И. Химический анализ лекарственных растений / Под ред. Н.И. Гринкевича, Л. Н. Сафронович // М.: Высш. шк. — 1983. — 174 с.

3. Осипова Л.А. Функциональные напитки [Монография] / Осипова Л.А., Капрельянец Л.В., Бурдо О.Г. — Одесса: Издательство "Друк", 2007, - 208 с.

4. Капліна Т. В. Вплив обробки ягід шипшини, обліпихи та калини у вихровому шарі феромагнітних частинок на мінеральний склад рослинних екстрактів / Т.В. Капліна, Д.А. Миронов // Харчова наука і технологія [гол редактор Єгоров Б.В.] Одеса, 2010. — Вип. №4 (13). С. 77 — 80.

5. Капліна Т. В. Дослідження фізико — хімічних показників водяних екстрактів з використанням ягід оброблених у вихровому шарі феромагнітних частинок / Т.В. Капліна, Д.А. Миронов, О.О. Уланова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі: [редкол.: О.І. Черевко (відпов. ред.) та ін.]. — Харків, 2011. — Вип. 1(13). — 458 с.: іл., табл. С. 360 — 364.

К. Ю. Кормош

ОКУ магистр,

*научный руководитель — д. т. н., доцент Е. А. Коваленко,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗНАЧЕНИЙ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННО-РОЗЛИВНОЙ ТАРЫ, НА КАЧЕСТВО ВИНА

Сейчас тенденция подачи вина в ресторане подразумевает большое количество приспособлений, в основном для охлаждения, открытия тары, декантации, розлива и переноса. Прежде всего, техника подачи вина зависит от уровня обслуживания и квалификации персонала и заведения.

Несмотря на то, кто подает напитки и как, важно, что подаем. Вино содержит большое количество ферментов, кислот (яблочная, винная), витаминов (В1, В2, С, Р), красное вино очень богато

таким антиоксидантом, как ресвератрол. По своим свойствам он в 10-20 раз сильнее витамина Е. Вино также содержит железо и вещества, способствующие его лучшему усвоению, что увеличивает уровень гемоглобина, микроэлементы (кальций, натрий, калий, фосфор, магний) и углеводы, винные кислоты способствуют усвоению сложных белков животного происхождения и других биологически активных веществ. Все эти достоинства вина будут зависеть от банального мытья и полировка хрустальных или стеклянных бокалов, подготовки приспособлений для охлаждения, температурного режима подачи и хранения, технологией водоподготовки, режимов и соблюдением других санитарно-гигиенических норм при розливе в необходимые виды винных бокалов.

Конечно, обслуживающий персонал должен соблюдать этикет подачи напитков. Для соблюдения правил гигиены бокалы принято держать либо за ножку, либо за основание. При сервировке стола одним единственным бокалом его ставят на 2,5 см выше столового ножа, в случае сервировки несколькими — их ставят в одну линию под углом в 45°, согласно порядку их использования. Существуют многочисленные формы специфических бокалов, свойственных тому или иному винодельческому региону или марке вина. Для дегустации вина бокал должен иметь следующие характеристики:

- тонкие, бесцветные, прозрачные стенки, позволяющие видеть цвет вина. Избегайте бокалов толстых, цветных, пузырчатых и т.д.;

- округлые стенки и слегка суженная верхняя часть (избегайте расширяющихся бокалов), чтобы выделяющийся аромат концентрировался в верхней части посуды и легко мог быть уловлен дегустатором или гостем;

- достаточная вместимость (100 мл), чтобы можно было подать разумное количество вина, не превышая 2/3 объема бокала. Обычно, одной бутылки 0,75л хватает на 8 бокалов;

- бокалы с ножками высотой 4-5 см, чтобы их можно было взять за ножку. Т.е. не происходит, как при взятии за корпус бокала, нагревание вина и продолжается оценка цвета.

Актуальность проблемы исследования в том, что вместо запаха чистоты из бокала веет ароматической отдушкой моющего средства или же появляется затхлый запах грязного полотенца и это частая тенденция многих заведений гостинично-ресторанного сервиса. Помимо того, что это - не эстетично, неправильный уход

за бокалами ведет к искажению аромата и вкуса вина, которое в них наливают, ведь кроме постороннего запаха некоторые средства для мытья посуды образуют на бокале химическую пленку и правильно прочувствовать вкус становится почти невыполнимой задачей.

При мойке бокалов необходимо следить за тем, чтобы вода, которую вы используете для данной цели отвечала всем физико-химическим показателям ГСанПиН 2.2.4-171-10. СанПиН устанавливает гигиенические требования к питьевой воде, нормирует содержание вредных химических веществ, наиболее часто встречающихся в природных водах, а также поступающих в источники водоснабжения в результате хозяйственной деятельности человека, определяет органолептические и некоторые физико-химические параметры питьевой воды.

Качество воды характеризуют следующие параметры: общие физико-химические показатели качества воды, органолептические показатели, бактериологические и паразитологические показатели, радиологические показатели, показатели неорганических и органических примесей, а также ряд других параметров, часто употребляемых в водоподготовке. Многие из этих величин не нормируются и, тем не менее, важны для оценки физико-химических свойств воды и ее влияния на качество воды при мойке бокалов и дальнейшее качество вина в нем, его взаимодействия с основными микро и макро элементами вина на стенках бокала в системе «вода-бокал-вино». Как правило, эти дополнительные параметры не только непосредственно определяют качество воды, но, главным образом, содержат информацию, без которой невозможно подобрать оптимальную схему очистки воды в заведениях.

Бокалы предпочтительнее мыть вручную и только специально подготовленной водой в которой нормируются показатели - активная реакция воды (рН). При $pH = 7,0$ реакция воды нейтральная, при $pH < 7,0$ среда кислая, при $pH > 7,0$ среда щелочная. При этом вино имеет $pH < 7,0$ - среда кислая. По нормам СанПиН рН питьевой воды должен быть в пределах 6,5...8,5. Совокупность химических и физических свойств воды, связанных с содержанием в ней растворённых солей щёлочноземельных металлов, главным образом, кальция и магния называется жёсткостью воды.

По СанПиНу жесткость питьевой воды должна быть не выше 7,0 мг-экв/л.

ПДК хлоридов в воде питьевого качества - 250 мг/л.

ПДК сульфатов в воде питьевого качества - 250 мг/л.

Употребление воды для мойки посуды с повышенным содержанием нитритов и нитратов приводит к нарушению окислительной функции вина и понижению до минимума антиоксидантных свойств.

С этим тезисом согласно абсолютное большинство производителей посуды, включая тех, кто допускает машинную мойку. В свою очередь, Riedel, Bohemia, Villeroy & Boch, RONA вообще отрицают отсутствие водоподготовки для мойки бокалов и идею машинной мойки бокалов. Посудомоечная машина и техническая вода - главные враги бокалов», - уверены в Riedel. Если мыть бокалы с помощью посудомоечной машины, запрограммируйте её на короткую программу и выберите режим низкой температуры мытья посуды. Во время процесса мытья посуда поддается воздействию горячего пара и солей тяжелых металлов, карбонатов, хлоридов, и если бокалы оставить «ночевать» в условиях повышенной влажности, стекло может поблекнуть, а также покрыться голубоватой пленкой осадочного слоя, от которой уже не избавиться.

От частого использования синтетических моющих средств на бокалах образуется тонкая «химическая пленка», которая впоследствии перебивает аромат и вкус вина. Ввиду этого, по возможности, необходимо избегать использования моющих средств. После того, как вы помоете бокалы - не забудьте их сполоснуть. Делается это также в теплой воде под обильной струей. Некоторые советуют добавлять в воду для полоскания каплю уксуса или сока лимона для смягчения воды и придания стеклу блеска — но это мифы!

Достаточно важным фактором на пути правильного ухода за винными бокалами является процесс их сушки. Для того, чтобы бокалы были более блестящими и «играли» на свету, после сушки их необходимо обдать паром. Когда пар покрыл поверхность бокала - вытрите его сухим полотенцем. Лучше всего, если это будет специальное полотенце из микрофибры. Главное, чтобы она была выстирана в порошке без сильных отдушек, а также без использования кондиционера. В ином случае на бокале образуется жирная пленка, которая впоследствии будет негативно влиять на наливаемое внутрь вино. Именно эта пленка «убивает» пузырьки шампанских и игристых вин.

Задача данного исследования- это качественный и оптимальный режим подбора водоподготовки для ресторанного сервиса и

предприятий первично-вторичной переработки вина. Разработка и исследования комплекса технологических процессов обработки и очистки воды для приведения ее качества в соответствие с требованиями потребителей и ГСанПиН 2.2.4-171-10. Актуальность подбора операций осветления, осаждения, понижения концентрации свободного и связанного (в хлораминах) Cl_2 , необходимого для обеспечения заданного обеззараживающего эффекта технической воды, стабилизации, умягчения при повышенной обработке известью и содой в тех случаях, когда Ca и Mg присутствуют в воде не только в виде гидрокарбонатов, но и в виде хлоридов и сульфатов, т. е. для устранения как карбонатной, так и некарбонатной жесткости. При этом образуются осадки $CaCO_3$ и $Mg(OH)_2$, в р-р переходит Na^+ (в виде Na_2SO_4 и $NaCl$) в кол-ве, эквивалентном кол-ву Na_2CO_3 . Вода, умягченная известью и содой без подогрева, имеет остаточную жесткость порядка 0,5-1,0 ммоль/л. При нагреве воды до 35-40 в моечных машинах. Это приведет не только к снижению эксплуатации и так нежелательных в использовании для мойки бокалов машин, но и полностью поменяет состояния органолептических, физико-химических показателей сразу в трех показателях системы «вода-бокал-вино».

Максим Зорин

3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель – к. т. н., доц. **Е. С. Федосова**,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

ПРЕСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE В УКРАИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Технология и оборудование Sous Vide перевернули мышление шеф-поваров всех ресторанов-обладателей звезд Мишлена еще 30 лет назад. Однако, этот способ приготовления по сей день для большинства любителей и профессионалов кулинарии, остается неизведанным и по-настоящему инновационным.

Sous Vide (с фр. под вакуумом) — это сочетание приготовления продукта в вакуумной упаковке при низких температурах (60-70°C) с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Данная технология заключается в получении продукции высокого качества, сокращения потерь веса при тепловой обработке

<i>Паску Татьяна, Донцова Виктория</i> РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX — НАЧАЛЕ XX ВЕКА.	43
<i>Вадим Жиров, Николь Миненко</i> ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.	47
<i>Валерий Тараненко, Наталья Кривошей</i> ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХОСТЕЛОВ В УКРАИНЕ	49
<i>Вилорд Ереган</i> СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗВИТИИ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА ТУРЦИИ, ЕГИПТА И УКРАИНЫ	54
<i>Виталий Черниенко</i> СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ КЛАССИФИКАЦИИ ОТЕЛЕЙ США И УКРАИНЫ. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.	60
<i>Анастасия Карплюк</i> СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ	63
<i>Анастасия Антоновська, Марія Димитрова</i> СИСТЕМИ ГАРЯЧОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ: ПРОБЛЕМИ КОРОЗІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ ЇХ ВИРІШЕННЯ.	68
<i>Юлія Алексеєнко</i> ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ	71
<i>Алина Крайтель, Людмила Исаева</i> ИССЛЕДОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПОВ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ УКРАИНЫ	74
<i>Юлия Голубова</i> ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС ГОРОДА ВИЛКОВО: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ	76
<i>Мелания Маджар</i> СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ВНЕДРЕНИЯ В ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ	79
<i>Элина Сокольская, Светлана Херимян</i> ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ	82
~~~~~ <b>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b> ~~~~~	
<i>Роман Хоришко</i> <b>СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ</b>	86

<i>Михаил Скубий</i> <b>МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСФАСОВАННОЙ ВОДЫ</b>	89
<i>Екатерина Изченко</i> <b>СПОРТИВНОЕ ПИТАНИЕ</b>	92
<i>Анна Колесник</i> <b>СМУЗИ — БЛЮДО ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ.</b>	95
<i>Неля Погуляка</i> <b>ПЕРСПЕКТИВИ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ ДЕСЕРТІВ З ПРЕБІОТИЧНИМИ КОМПОНЕНТАМИ</b>	98
<i>Микола Пасека</i> <b>АНАЛІЗ ДОСЛІДЖЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИТНИХ СУМІШЕЙ У БОРОШНЯНОМУ ВИРОБНИЦТВІ</b>	100
<i>Денис Миронов</i> <b>ХІМІЧНИЙ СКЛАД БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ЗБАГАЧЕНИХ БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ.</b>	103
<i>К. Ю. Кормош</i> <b>ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЗНАЧЕНИЙ САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ ВОДЫ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ ДЛЯ МОЙКИ СТЕКЛЯННО-РОЗЛИВНОЙ ТАРЫ, НА КАЧЕСТВО ВИНА</b>	105
<i>Максим Зорин</i> <b>ПРЕСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE В УКРАИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ</b>	109
<i>Оксана Ангелова</i> <b>РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ, ЩО ПРОПОНУЮТЬСЯ НА ДЕСЕРТ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	113
<i>Георгій Капрельяниц</i> <b>ЧИ ПОТРІБНІ СИСТЕМИ ДОДАТКОВОГО ОЧИЩЕННЯ ВОДИ В ГОТЕЛЯХ ТА РЕСТОРАНАХ?</b>	115
<i>Наталя Скубий, Вікторія Шендрик</i> <b>АПРОБАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕКТАРУ З АЙВИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</b>	119
<i>Жанна Чайка, Марина Градинар</i> <b>ІННОВАЦІЙНА УПАКОВКА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ</b>	122
<i>Юлія Гриценко</i> <b>ПРИБЛИЗЕННЯ УКРАЇНСКИХ РЕСТОРАНОВ К ЄВРОПЕЙСКИМ ТРАДИЦІЯМ «ОКТОБЕРФЕСТА</b>	125

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:  
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

<i>Марія Щепакіна</i> <b>ПРОМЫШЛЕННЫЙ ТУРИЗМ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	129
<i>Олена Побережна, Маргарита Пуховаць</i> <b>МАРКУВАННЯ ТУРИСТИЧНИХ ШЛЯХІВ У САМОДІЯЛЬНОМУ ТУРИЗМІ</b> . . . . .	132
<i>Анастасія Олійник, Катерина Опанасюк</i> <b>ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КІНОТУРИЗМУ ЯК ЗАСОБУ ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКИХ ДЕСТИНАЦІЙ</b> . . . . .	134
<i>Наталія Качан</i> <b>ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ</b> . . . . .	138
<i>Оксана Рудык, Лилія Качмар</i> <b>МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕНІЮ</b> . . . . .	142
<i>Аня Андрощук, Валерія Ліпкан, Надія Федорова</i> <b>ФУНКЦІОНУВАННЯ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО ГОСПОДАРСТВА ОДЕСЬКОЇ ТА ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСТЕЙ У 2011-2012 РОКАХ</b> . . . . .	145
<i>Виолетта Фишер, Виталий Мезенцев</i> <b>АКТУАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ РАЗВИТИЯ ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ТУРИЗМА В УКРАИНЕ</b> . . . . .	149
<i>А. Владимирова, В. Михайлова</i> <b>ЗНАЧЕННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ В ЕКОНОМІЧНОМУ РОЗВИТКУ УКРАЇНИ</b> . . . . .	152
<i>Аня Андрощук</i> <b>ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОБЛЕМЫ РЕКРЕАЦИОННОЙ И КУРОРТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	156

Інтеграційні та інноваційні напрямки розвитку індустрії гостинності : зб. тез доп. III Всеукр. міжвуз. наук. конф. студ. та аспір. (13-14 листопада 2013 р., м. Одеса) / за заг. ред. проф. Б. В. Єгорова — О. : Фенікс, 2013. — 164 с.

Рос., укр. та англ. мовами.  
ISBN 978-966-438-750-4

Збірник містить матеріали наукових досліджень розглянутих на III Всеукраїнській міжвузівській науковій конференції студентів та аспірантів, що була проведена на базі факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій. Дослідження учасників стосувались багатьох актуальних проблем сучасної індустрії гостинності та туризму.

Робочі мови конференції: українська, російська, англійська.  
Матеріали доповідей та повідомлень видані у авторській редакції.

УДК 640.41:349,9: 316,4  
ББК 65.432