

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:

**Капельяниця 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

Объяснить это можно тем, что ресторанный рынок уже достаточно насыщен японской кухней. Ежегодно открывалось около 50 новых японских ресторанов, кроме того, почти во всех других заведениях имеется хотя бы одна страничка в меню с японскими блюдами. По данным на 2013 год в Украине насчитывается более 700 ресторанов, предлагающих своим гостям отведать японскую кухню [3]. Практически все рестораны имеют службу доставки на дом, что делает кухню этой страны ещё более распространённой и доступной.

В пик популярности японские рестораны конкурировали между собой, тем самым повышая качество блюд и обслуживания, как в отдельных предприятиях, так и в общем всей японской кухни, которая представлена в Украине. На рынок ресторанных услуг нашей страны также вышли российские сети японской кухни, которые составляют около трети всех ресторанных сетей, предоставляющих кухню Японии. Среди них «Желтое море», «Планета Суши», «Тануки», «Евразия» и «Якитория».

В последнее время у японских ресторанов появились более серьёзные противники — это рестораны паназиатской кухни. Вскоре они станут серьёзными конкурентами для японских ресторанов. Не смотря на то, что японская кухня в Украине уже пережила пик своей популярности и понемногу начинает уступать другим конкурентам в этой сфере деятельности, из рынка ресторанных услуг она не исчезнет.

Изначально японские рестораны были ориентированы на молодых людей, поскольку их вкусы менее консервативны и более восприимчивы ко всему новому. Позже целевая аудитория таких заведений расширилась, средний возраст любителей японской кухни повысился: среди постоянных клиентов японских ресторанов увеличилось число бизнесменов 25-35 лет, много людей старше 40 лет приходят в такие заведения на выходных отдохнуть с семьёй или друзьями. Даже если конкуренты переманят на свою сторону большую часть любителей японской кухни, рестораны не потерпят полного разорения, поскольку больше чем за 5 лет популярности эти заведения успели построить крепкий фундамент, состоящий из истинных ценителей и гурманов кухни Японии, успели пустить крепкий корень и прижиться в ресторанном хозяйстве нашей страны.

На 2014-2015 года прогнозируется уменьшение количества заведений японской кухни, а вместе с тем — их реорганизация

касательно внутреннего распорядка и меню. По мнению многих компетентных специалистов то, что готовят в Украине, не соответствует истинно японским блюдам, поэтому требуется улучшение техники приготовления японских блюд, переобучение поваров. Ведь по законам конкуренции — чем больше противников, тем лучшим должно быть качество продукта.

#### *Список использованных источников*

1. Самая здоровая кухня мира — японская / Электронный ресурс. — [www.edinstvennaya.ua](http://www.edinstvennaya.ua)
2. Украинцы стали предпочитать борщу суши / Электронный ресурс. — <http://rest.obozrevatel.com>
3. Украину накормят азиатской едой / Электронный ресурс. — [www.epravda.com.ua](http://www.epravda.com.ua)
4. Японская кухня на нашем столе.—СПб.: Весь, 2002.—159 с.

**Паску Татьяна, Донцова Виктория,**

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,  
научный руководитель — канд. географ. наук, М. Л. Орлова,  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

### **РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА**

В XIX веке в Одессе произошло значительное увеличение производства продукции сельского хозяйства и промышленности. Существенные изменения произошли и в транспортном секторе — улучшилось железнодорожное сообщение с городом, возросла роль Одесского порта. Вышеназванные факторы положительно отразились на внутренней и внешней торговле Одессы. С различных регионов мира в город приезжали негоцианты (коммерсанты, ведущие крупные международные торговые операции) и торговцы меньшего масштаба, которые нуждались во временном размещении. Постепенно, Одесса стала привлекать также путешественников с лечебно-оздоровительными и познавательными целями. Все это привело к необходимости открытия гостиниц и других средств размещения [1].

Одним из первых отелей Одессы был «Hotel du Nord» или «Северная» на улице Итальянской (ныне улица Пушкинская),

принадлежавший известному в городе негоцианту Шарлю Сикару. Это был средний по вместимости отель с комнатами для приезжих, каретными сараями и конюшнями. В 1823 году именно в гостинице «Hotel du Nord» останавливался А. С. Пушкин. Здание бывшей гостиницы в наше время занимает Литературно-мемориальный музей А. С. Пушкина (ул. Пункинская, 13).

Заведение для приезжающих открыл на Садовой улице каретный мастер И. Гаске в 1832 году. Для гостей предлагались 20 меблированных комнат со всеми удобствами, большой двор, две конюшни и сарай. Заведение отличалось отменной чистотой. Профессия владельца отразилась на списке дополнительных услуг, среди которых были ремонт или покупка нового экипажа, аренда экипажа с лошадьми для поездок по городу и за его пределами [2].

В 1826-28 годах по проекту архитектора Ф. К. Боффо на бывшей Бульварной улице, сейчас Приморский бульвар, 11, в стиле раннего итальянского ренессанса был возведён особняк, в котором с апреля 1846-го года открылась гостиница «Лондонская». Основателем и первым владельцем отеля стал Жан-Батист Карута, знаменитый французский кондитер и гастроном.

В 1852 году в центральной части Одессы, рядом с Городским садом, было построено трехэтажное здание с двумя флигелями, в котором начала функционировать гостиница «Европейская». Принадлежало заведение одесскому купцу В. Вагнеру. Внутренняя отделка гостиницы отличалась роскошью: дубового дерева полы и рамы, окна из богемского стекла, мраморные лестницы, широкие коридоры, из которых в каждую комнату был специальный вход. Санитарно-техническое оснащение «Европейской» также было на высоком уровне, благодаря собственному водопроводу и наличию ватерклозетов [2]. Здание гостиницы сохранилось до наших дней, сейчас в нем находится Научная библиотека Одесского национального университета имени И. И. Мечникова (ул. Преображенская, 24).

Позже в Одессе работала ещё одна гостиница с названием «Европейская». Она находилась в доме Г. Маразли на углу Пушкинской и Ланжероновской улиц. Управлял гостиницей купец Ф. Г. Фель. Заведение отличалось удобным местоположением и высоким уровнем обслуживания. Номерной фонд состоял из комфортабельных номеров разной величины. Питание гостей производилось в ресторане при гостинице. На рубеже XIX и XX веков управляющим гостиницы стал гражданин Германии

А. В. Магнер, при котором сохранился уровень комфорта «Европейской», обслуживание постояльцев производилось на четырех (русском, французском, немецком, английском) языках [2]. В 1914 году гостиница была закрыта, сейчас в здании расположен жилой дом с административными помещениями (ул. Пушкинская, 2).

В 1860 году А. Новак начал сдавать комнаты с обслуживанием и удобствами в доме, который находился на углу Херсонской (теперь улица Пастера) и Преображенской улиц. Тут же был открыт ресторан-кафе, предлагавший гостям еду и освежающие напитки. Позже меблированные комнаты были переоборудованы в заведение высокого уровня комфорта — гостиницу «Виктория», содержанием которой стал В. Вагнер. Номера гостиницы отличались дорогим интерьером и оснащением (ванны, телефон). К услугам проживающих предоставлялся большой зал и отдельная веранда с бильярдом. Заведение предлагало экипажи для встреч-проводов своих гостей, а также прогулок по городу. Гостиница «Виктория» славилась высоким сервисом: весь персонал, включая поваров на кухне, владел немецким, французским и польским языками. При гостинице работал один из самых изысканных ресторанов Одессы, где предлагались блюда французской, русской и польской кухни. Ресторан состоял из нескольких залов и кабинетов с особыми входами [2].

На Итальянской улице, 6 находился отель «Парижский», на Дерибасовской, 31 — отель «Франция».

Во второй половине XIX века строится ряд отелей с высоким уровнем комфорта и обслуживания — отель «Империял» и гостиница «Большая Московская» на Дерибасовской, отель «Бристоль» на Итальянской улице, отель «Пассаж» на углу Преображенской и Дерибасовской улиц. В 1875 году архитектором Ф. В. Гонсиоровским было построено здание для гостиницы «Империял». Гостиница «Империял» располагала 54 номерами, на первом этаже заведения работали многочисленные магазины: табачных изделий, мехов, представительство фирмы «Зингер». В 1930-х годах гостиница получила название «Спартак». В 2008 году здание гостиницы «Спартак» было демонтировано. Началось строительство нового здания гостиницы в стиле модерн, номерной фонд которой будет насчитывать 267 номеров.

Гостиница «Большая Московская» (ул. Дерибасовская, 29), построенная в 1901-1904 годах, отличалась высоким уровнем обслуживания и умеренными ценами, поэтому некоторые жители

использовали гостиницу для постоянного проживания. Здание в стиле модерн было спроектировано архитектором Л. Влодеком. На первом этаже здания размещались заведения торговли: чайный магазин, магазин ламп, галантерейный магазин. Здесь же находился «Татарский» ресторан. С 2006 года производится реконструкция здания.

Гостиница «Бристоль» была построена в 1899-1900 годах по проекту архитекторов О. Бернардацци и А. Минкуса. Название гостиница получила в честь одноименной гостиницы в Австрии («Hotel Bristol», Вена), которая в то время была популярной среди одесской знати.

Большинство старинных зданий, в которых располагались первые гостиницы Одессы, сохранились до наших дней. Некоторые из них не утратили своего первоначального назначения. Другие здания, свидетели стремительного становления Одессы, были перестроены под отели гораздо позже. К ним относится отель «Айвазовский» (ул. Бунина, 19), расположенный в здании жилого дома Абрамсона 1852 года постройки, отель «Моцарт» — бывший аристократический клуб по улице Ланжероновской, 13, отель «Континенталь» на Дерибасовской, 5. Комфорт и высокий уровень обслуживания одесских гостиниц в свое время оценили известные гости города — А. Н. Вертинский, Сара Бернар, Н. Гумилев, Ф. Шаляпин, Леся Украинка, Н. Гоголь, Мария Заньковецкая, Вера Холодная и многие другие. Традиции одесского гостеприимства продолжают многочисленные заведения размещения, которые функционируют в Одессе в нынешний период.

#### *Список использованных источников*

1. Плесская-Зебольд, Э. Г. Одесские немцы : научно популярное издание / Э. Г. Плесская-Зебольд ; Геттингенский исследовательский центр. — Одесса : ТЭС, 1999. — 159-169 с.

2. Самойлов, Ф. О. Історія Одещини й Одеси (II пол. XIX ст. — 1914 р.) : навчальний посібник / Одеса : Астропринт, 2006. — 264 с.

**Вадим Жиров, Николь Миненко**

*студенты 3 курса, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,  
научный руководитель — канд. геогр. наук М. Л. Орлова  
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

## **ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ**

К историческим относятся заведения размещения возникшие на первых этапах эволюции гостиничного хозяйства — Древнем (IV тыс. до н. э. — середина V ст. н. э.) и Средневековом (V — XV ст. н. э.) — ханны, заезды, постоялые дворы, мансионес и стабулярии, караван-сарай, дома для паломников, госпиции, гостинные дворы. Многие из перечисленных видов заведений остались в истории, то есть не сохранились до наших дней, некоторые, например, дома для паломников, продолжают функционировать и на современном этапе развития сферы гостеприимства [2].

На территории Украины сохранились здания караван-сарая — заведений размещения, возникших на Ближнем и Среднем Востоке, Средней Азии в Древний период эволюции гостиничного хозяйства. Их появление было обусловлено развитием торговли между странами названных регионов, товары при которой перемещали с помощью верблюдов, которых объединяли в огромные караваны. На путях следования торговых караванов стали строить заведения, предоставляющие ночлег, услуги питания, помещения для животных, а также обеспечивающие охрану товаров от разбойников. В Средневековье многие города Крыма вели активную международную торговлю, поскольку они входили в систему международных караванных торговых путей Великого шелкового пути. «Туда пристают все купцы, как едущие из Турции и желающие направиться в северные страны, так и едущие обратно из России и северных стран. Одни привозят горностаев, белок и другие драгоценные меха; другие привозят ткани из хлопчатой бумаги, бумагею, шелковые материи и душистые коренья... Купцы из Константинополя посылают свои лодки, чтобы закупить сушеной рыбы, именно: осетров, чебаков и других в беспредельном количестве», — так описывает товарооборот Солдайи (Судака) путешественник Гильом Рубрук, побывавший здесь в 1253 году [1]. На расстоянии около 60 км от Солдайи, в Карасу-базаре (г. Белогорск АР Крым), располагался один из крупнейших

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