

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*

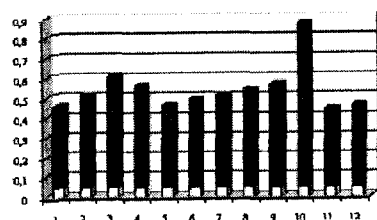
### ОСОБЛИВОСТІ ІННОВАЦІЙ В СФЕРІ ПОСЛУГ

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.

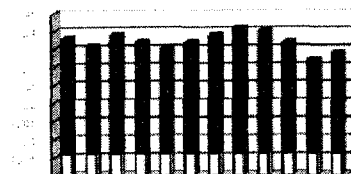
Метою роботи є визначення особливостей інноваційної діяльності у сфері послуг та вибору першочергової інновації у сфері готельно-ресторанного господарства.

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

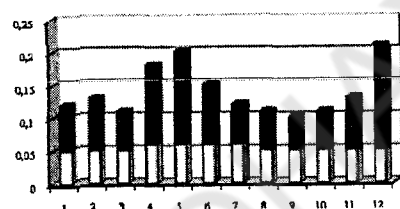
**Залишковий вільний хлор, мг/л**



**Хлороформ, мг/л**



**Залізо, мг/л**



**Твердість, мг-екв/л**

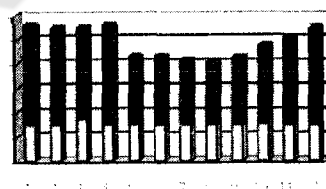


Рис. 1. Оптимізація показників якості водопровідної води в системі додаткового очищення води, що функціонувала в готелі «Л.» ( 2006 р.; результати щомісячних досліджень: весь стовпчик — концентрація в водопровідній воді; біла частина стовпчика — концентрація в доочищеній воді; чорна частина стовпчика — кількість конкретного компоненту, що видаляється в процесі додаткового очищення води)

**Наталя Скубій**

*аспірант, кафедри технологія питної води,*

**Вікторія Шендрик**

*ОКР магістр, спеціальності «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення»,*

*науковий керівник — д. м. н., проф. Т. В. Стрікаленко,*

*Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

## **АПРОБАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗНЕЗАРАЖУВАННЯ ВОДИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ НЕКТАРУ З АЙВИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Життя людини завжди було тісно пов'язано з дією різних несприятливих факторів зовнішнього середовища, стресів, що мають певний негативний вплив на його здоров'я. Це ініціює пошуки засобів зміцнення здоров'я та підвищення імунітету організму усіма доступними методами, не застосовуючи лікувальні засоби. Найпростішим шляхом є перехід на харчування, повноцінне та збалансоване за корисними речовинами, що вимагає поповнення раціону кожної людини близько 500 нутрієнтами. Напої на соковій основі - це швидкий, легкий та доступний засіб поповнити організм вітамінами, мінералами, антиоксидантами та іншими корисними речовинами в будь який час. У відповідність із сучасною тенденцією розвитку громадського та санаторно-лікувального харчування всі напої повинні не тільки виконувати свою основну функцію — втамовувати спрагу, але й бути корисними для здоров'я. Так, вже сьогодні функціонують спеціальні курорти в Португалії та Туреччині, важливим лікувальним засобом на яких є сокова дієта, що полягає у щоденному споживанні лише 4-х соків та великої кількості питної води протягом 1 тижня [1].

Нектар — рідкий продукт, отриманий змішуванням соку натурального, соку концентрованого натурального, та/або пюре натурального, пюре концентрованого натурального з підготованою питною водою і цукром чи цукровим сиропом, натуральним медом — з одночасним відновленням аромату, здатний до збродження, але не зброджений, що може містити добавки, законсервований фізичним способом, окрім оброблення іонізованим опромінюванням (ДСТУ 4283) [2].

Айва за своїми властивостями посідає одне з перших місць за вмістом вітамінів та мінеральних речовин, що мають

антиоксидантну дію, має в'яжучі властивості та є потужним сечогінним засобом при багатьох захворюваннях. Саме тому нектар із айви є дієтичним продуктом, збагаченим корисними речовинами [3].

Виробництво напоїв на соковій основі у закладах громадського харчування відрізняється необхідністю виготовлення високоякісного та безпечного продукту з обмеженим строком зберігання при максимальному збереженні корисних речовин сировини. При виробництві нектарів значну роль для якості готового продукту має вода та способи її підготовки, адже вона складає 50 – 75 % продукту та впливає на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники його якості. Тому підготовка та знезараження води мають суттєве значення для виготовлення напоїв.

Метою роботи була апробація використання інноваційного методу знезараження води, що її використовують для виготовлення айвового нектару (у закладах громадського та санаторно-курортного харчування), без використання теплової обробки кінцевого продукту. Адже проблема боротьби з мікроорганізмами, що викликають швидку порчу продукції та інфекційні захворювання у людей, залишається актуальною, незважаючи на досить велике число запропонованих для обробки води реагентів, що є досить ефективними дезінфектантами, але небезпечні для рослин, тварин і людини, оскільки до їх складу входять токсичні мідь, кадмій, олово, свинець, миш'як, хлор.

Перспективними біоцидними реагентами вітчизняного виробництва є солі полігексаметиленгуанідин гідрохлориду (ПГМГ) — високомолекулярного похідного азотистої основи - гуанідину. На основі солей ПГМГ створений вітчизняний біоцидний препарат «Акватон-10» (НТЦ «Укрводбезпека», м. Київ [4]). Завдяки полімерній природі «Акватон-10» по своїй знезаражувальній активності ефективніший багатьох біоцидних препаратів і при цьому є менш токсичним. Він має широкий спектр біоцидної активності - бактерицидну, віруліцидну, спороцидну, фунгіцидну, алгіцидну, пестицидну, інсектицидну дії, а також флокулюючі властивості. Це робить його перспективними для використання як дезінфектанту замість хлорвмісних реагентів: він в 5 - 7 разів ефективніший за хлорамін, хлорне вапно, карболову кислоту, пергідроль, катамін АБ, септабик, катапін, роккал, етоній та ін. [5, 6].

Порівняльні дослідження впливу знезаражуючих реагентів — хлору та «Акватону-10» (контроль — вода з системи

централізованого господарсько-питного водопостачання міста) - на фізико-хімічні, мікробіологічні показники якості зразків нектару із айви засвідчили наступне. Показники епідемічної безпечності нектарів, виготовлених з використанням води, додатково знезараженої хлорвмісним реагентом (концентрація залишкового активного хлору 0.5 мг/л) та досліджуваним реагентом (концентрація ПГМГ — 1 мг/л, згідно [7]) відповідали вимогам для нектарів, тоді як в контролі загальне число мікроорганізмів перевищувало 400 КУО/см<sup>3</sup>. Не виявлено суттєвих відмінностей вмісту сухих речовин та титруємої кислотності в досліджуваних зразках нектарів.

Встановлено, що найбільшу біологічну активність має нектар із айви, приготований з використанням води, знезараженої реагентом «Акватон-10» - 203 у.о. (при 90.6 у.о. в нектарі, приготованому з використанням водопровідної води, та 79.9 у.о. при використанні води, додатково знезараженої хлором). Вміст вітаміну С у нектарах, приготованих з використанням досліджуваних вод, також мав суттєві відмінності та становив 1.5048 мг/100 г нектару, приготованому з використанням водопровідної води, і 3.2384 мг/100 г нектару, при виробництві якого використовували воду, знезаражену реагентом «Акватон-10». Нектари з айви, приготовані на воді, додатково знезараженій хлором, містили вітамін С у кількості 2.464 мг/100 г, тобто менше, ніж при використанні води з досліджуваним реагентом, проте більше, ніж при застосуванні водопровідної води. Розуміння цих даних потребує додаткових досліджень, що виконуються в цей час.

Висновок. Проведені дослідження (фізичних, фізико-хімічних та мікробіологічних показників якості нектару із айви) свідчать про можливість використання інноваційної технології знезараження води для одержання айвового нектару без застосування теплової обробки кінцевого продукту. Наступним етапом роботи має бути розробка алгоритму впровадження цієї технології для закладів громадського та санаторно-лікувального харчування.

#### *Список використаних джерел*

1. Juice diet. Health Club Management magazine [Електронний ресурс. Режим доступу: <http://www.zenithinternational.com/articles/1250>]
2. Національний стандарт України «Консерви. Соки та сокові продукти». — ДСТУ 4283.1:2007, ДСТУ 4283.2:2007.

3. Корисні властивості айви [Електронний ресурс. Режим доступу: <http://www.korust.znay.info/korysni-vlastyvesti-ajvy/>]

4. ТУ У 24.1.25274537.005-2003 — «Реагент комплексної дії «АКВАТОН-10»» із зміною №1 від 25.10.2007р.

5. Воинцева И.И. Гембицкий П.А. Полигуанидины — дезинфекционные средства и полифункциональные добавки в композиционные материалы — М.: ЛКМ-Пресс, 2009. — 304с.

6. Реагенты комплексного действия на основе гуанидиновых полимеров./ Под ред. А. И. Барановой. // Выпуск 4. — Киев : НТЦ «Укрводбезпека», 2010. — 92 с.

7. Методичні рекомендації щодо застосування засобу «Акватон-10» для знезараження об'єктів водопідготовки і води при централізованому, автономному та децентралізованому водопостачанні. № 16-2010 від 06.02.2010. — Київ: МОЗ України, 2010. — 31 с.

**Жанна Чайка, Марина Градинар**

*З курс, напрям підготовки «Готельно-ресторанна справа»,  
науковий керівник — к. т. н., доц. С. Є. Саламатіна,  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса*

## **ІННОВАЦІЙНА УПАКОВКА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ**

Проблема відходів, як ніколи, актуальна не тільки в Україні, а й в усьому світі. В даний час у харчовій промисловості особлива увага приділяється створенню принципово нових пакувальних матеріалів, нетоксичних, легко утилізованих. Одним із аспектів є надмірне використання пластику в якості упаковки. Як відомо полімерні матеріали завдають непоправної шкоди довкіллю, а, отже, і здоров'ю людей.

На сьогоднішній день над цією проблемою працюють фахівці різних галузей, в тому числі і харчової. Так, Девід А. Едвардс професор Гарвардського університету, запропонував суспільству свою нову розробку — упаковки, які можна вживати в їжу. WikiCells — саме так називається інноваційна упаковка, це: «новітня їстівна упаковка для продуктів харчування і напоїв», яка не містить полімерних матеріалів. WikiCells складається з натуральних харчових складових, які утримуються разом електростатичними силами. Зазвичай упаковка представляє собою оболонку,

яка може бути повністю їстівною, або повністю біорозкладною і призначена для тривалого терміну зберігання (така оболонка може бути виготовлена на основі борошна тапіоки, пектину, камеді бобів ріжкового дерева та ін.). У виготовленні WikiCells використовуються полімери хітозану і альгілату, екстракт водоростей. Ця тонка оболонка може бути як позбавленою смаку, так і доповнювати вміст, володіючи певним смаком, в залежності від типу, вмісту і від того, наскільки довго продукт може зберігатися в їстівній упаковці [1, 2].

На сьогоднішній день вже розроблені упаковки з такими смаками: томатна упаковка, що містить суп гаспачо, яким можна zalити хліб; апельсинова упаковка, заповнена апельсиновим соком; виноградна упаковка, що містить червоне вино; шоколадна упаковка, що містить гарячий шоколад. Учені вивчають можливість розробки інших видів упаковок на будь-який смак, які будуть механічно міцними. Одним із недоліків, який можна помітити у цьому проекті — це безпека і спосіб зберігання самої упаковки. Оскільки вона їстівна, то тривалий термін зберігання може змінити її смакові якості, крім того, вона може бути пошкоджена, а то й забруднитися. Розробники ведуть постійні роботи над удосконаленням технології виготовлення їстівних упаковок, щоб зробити їх різних форм, розмірів і смаків, мати механічну міцність, можливість миття.

Успішна спроба розробки схожої упаковки була зроблена українським вченим Сергієм Тимчуком (Харківський інститут рослинництва) [3]. Для цього він використав кукурудзяний крохмаль, але трохи змінив його склад. Він складається з двох складових: амілози і амілопектину в співвідношенні 25 % на 75 % відповідно. Для утворення плівки потрібно створити крохмаль, де амілоза займатиме як мінімум 50 а краще 60 %. За допомогою плівки, яку створив Тимчук С., можна, наприклад, збільшити термін придатності хліба з декількох днів до 4 тижнів та їсти не знімаючи плівку.

Також, активно працювала в даному напрямі молода учена ОНАХТ, асистент кафедри ресторанно-готельної справи і туризму, Реміх Ірина Олександрівна з колегами. Вони досліджували пектинові речовини, здобуті із зелених томатів, та встановили, що при ступені етерифікації пектинових речовин нижче 40 %, вони стають важкорозчинними в воді. Також, ними було встановлено, що при тривалому гідролізі (близько 60 хв.) пектиновий згусток стає більш щільним. Тобто, було зроблено висновок,

<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, ИСПОЛЗУЕМОЙ 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>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