

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

2. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. /М.П. Мальська, І.Г. Пандяк — К.: Центр учбової літератури, 2012. — 472 с.

3. Міста та райони Одеської області за 2011 рік: Статистичний збірник / Державна служба статистики України Головне управління статистики в Одеській області; За ред. Т.В. Копилової. — Одеса: Астропринт, 2012. — 291 с.

Элина Сокольева, Светлана Херимян

*2 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель — к. т. н., асс. А. О. Саркисян,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ

Кейтеринг — отрасль питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющих обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.

Основоположником кейтеринга принято считать Жан-Франсуа Вателя, повара Людовика XIV, который обладал редким талантом организовывать выездные массовые пиршества с красивым оформлением. Должность Вателя называлась скромно — дворецкий, к гильдии поваров он был причислен только в 18-ом веке, но именно на нем лежала организация питания и великолепных пиров для принца Конде и королевского двора.

Мировой рынок кейтеринг-индустрии начал активно развиваться в США в начале XX века, во время масштабного строительства небоскрёбов, для организации питания многочисленных рабочих. Одновременно идея получила быстрое распространение как способ обеспечения питания сотрудников крупных промышленных предприятий и офисных работников бизнес-центров США и Европы с целью более эффективной организации рабочего дня.

В начале 90-х годов кейтеринг, как вид услуг и отрасль бизнеса появился и в нашей стране. Однако, в то время сервис был прост и незамысловат.

В 1998 г. в условиях кризиса ресторанный бизнес был полностью изменен. Открывались рестораны, обслуживающие клиентов на выезде Услуги такого характера имели огромный спрос у предприятий. Начало 90-х годов стало началом развития кейтеринга в странах постсоветского пространства. В странах Европы и США в это время услуги кейтеринга были уже изучены и весьма востребованы.

Со времен компаний, предоставляющих кейтеринг, становилось все больше. Качество услуг становилось все выше, а сами услуги — более востребованными. Все большую актуальность приобретало использование кейтеринговых услуг при организации свадеб. Организация праздников сегодня является основным направлением в работе кейтеринговых компаний. В настоящее время услуги такого рода предоставляют не только отдельные компании, но и рестораны, гостиницы, кафе и т.п.

Кейтеринг в наши дни предоставляет доставку всего необходимого для организации проведения мероприятия на выезде (еда, инвентарь и т. д.).

Кейтеринговые компании сейчас работают в 2-х направлениях:

- стационарное обслуживание;
- выездное обслуживание.

В настоящее время кейтеринговые компании вступают в сотрудничество с event-агенствами, курирующие процесс подготовки к празднику.

Кейтеринг имеет несколько разновидностей: в помещении, вне помещения (внешний), социальный (независимый или индивидуальный), контракт на поставку (разъездной), розничная продажа и VIP-кейтеринг.

Кейтеринг в помещении имеет много общего с ресторанным обслуживанием. Заказчику сервисных услуг (фирме) предлагают оборудованные помещения для проведения различных мероприятий. Это могут быть аванзалы, банкетные залы для проведения комбинированных приемов, кухня для подготовки продуктов и приготовления блюд, помещение с холодильными шкапами для хранения продуктов; место и оборудование (посудомоечные машины, ванны для санитарной обработки посуды); помещения для хранения напитков, столовой посуды и приборов, столового белья, аксессуаров, необходимых для оформления столов и залов.

При организации банкета или презентации вне ресторана с заказчиком согласовывают:

- характер банкета, количество и состав участников;
- время начала банкета и его продолжительность;
- меню и карту вин;
- состав помещений и схему расстановки столов.

В порядке подготовки к банкету работники ресторана знакомятся с помещениями, которые выделены для его проведения. На основании сделанного заказа рассчитывают количество посуды, приборов, столового белья. Одновременно менеджер, организующий выездной банкет, определяет количество официантов.

Социальный кейтеринг — предоставление услуг по приготовлению блюд для проведения общественного мероприятия. Основное отличие этого вида кейтеринга заключается в том, что процесс приготовления блюд происходит на территории и оборудовании заказчика и под его контролем. Услугами социального кейтеринга пользуются при организации семейных торжеств с небольшим количеством приглашенных (от 10 до 50 человек).

Разъездной кейтеринг — доставка полуфабрикатов на строительные и съемочные площадки, в офисы, где требуется обеспечить питанием группы людей. Для приготовления пищи из полуфабрикатов на территории заказчика предприятию общественного питания — исполнителю услуги требуется специализированное передвижное оборудование. Поэтому этот вид кейтеринга связан со значительными финансовыми затратами.

VIP-кейтеринг предусматривает выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных повара и официанта. В помещении заказчика и под его наблюдением осуществляется полный цикл обработки продуктов и приготовления блюд. Данные лица могут сопровождать заказчика в длительных турне.

Структура кейтеринга включает эксплуатационный, административный и производственный отделы.

Эксплуатационный отдел осуществляет управление всеми структурами, занимается закупками оборудования, продуктов, напитков. Он же обеспечивает и контролирует работу системы на всех этапах выполнения заказа, привлечение клиентов, разработку меню, оформление зала, производство, доставку оборудования, декораций и еды клиенту, безопасность мероприятия, его техническое обеспечение и обслуживание.

Административный отдел осуществляет координацию деятельности производственной и эксплуатационной служб,

выполняет секретарские функции. Производственный отдел занимается контролем за производством и организацией обслуживания потребителей.

Преимуществами кейтеринга являются:

- свобода в выборе места проведения (разумеется, если это не выездной банкет, который лучше организовать в просторном и красивом помещении, а не на лоне природы);
- возможность получения питания при проведении деловых семинаров, конференций, на съемочных площадках непосредственно на месте;
- большой выбор блюд холодной и горячей подачи;
- полная организация обслуживания.

Недостатками кейтеринга являются:

- высокая стоимость: доставка готовых блюд на выезд требует большого количества специального оборудования и форм для хранения, в противном случае, они не будут поданы в нужном качестве, также на место необходимо доставить официантов и другой персонал;
- в ассортименте блюд приоритет отдается тем, которые не требуют подогрева и не теряют свежести при транспортировке;
- сложно (но не невозможно!) достичь ресторанного уровня свежести блюд.

Кейтеринговые услуги на Украине динамично развиваются, в последнее время востребованы услуги проведения выездных мероприятий на определенную тематику (Восток, Средневековые, Дикий Запад, ретро 30-х годов и т.д.). Такой креативный кейтеринг чаще всего востребован успешными корпорациями, компаниями, банками и другими организациями с молодым коллективом. Другая тенденция — ориентация на конкретную национальную кухню: украинскую, французскую, итальянскую, тайскую и т.д. Выездное обслуживание также отразило и тенденции здорового питания: все чаще заказывают банкеты и фуршеты с преобладанием вегетарианских, постных или диетических блюд.

Список использованных источников

1. http://www.gcatering.com.ua/news/view/meropriyatiya_keyteringa_istoriya_stanovlenie_razvitie
2. <http://ru.wikipedia.org/wiki>
3. <http://www.rae.ru/forum2012/184/132>
4. <http://www.pitportal.ru/restaurant-market/11222.html>
5. <http://cabare.co.ua/page/kejtering-v-ukraine>

Роман Хоришко,

З курс, напрям підготовки «Готельно-ресторанна справа»,
науковий керівник — Ю. М. Коренець.

Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Ми-
хайла Туган-Барановського, м. Донецьк

СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ

Високотемпературна термічна обробка будь-якого сорту м'яса, включаючи червоне м'ясо, птичне м'ясо або рибу, може призводити до утворення з'єднань, які підвищують ризик захворювання раком. До них відносять гетероциклічні аміни, поліциклічні ароматичні вуглеводи, акриламід [1].

Канцерогенні речовини утворюються в результаті реакцій між натуральними компонентами м'яса харчових продуктів — амінокислотами, вуглеводами, ліпідами — під впливом високих температур та диму впродовж тривалого часу.

Найбільш високий вміст канцерогенів відмічається в продуктах, які в процесі обробки набувають коричневого кольору, такі як картопля фрі, картопляні чіпси, смажене м'ясо та овочі, на яких залишаються сліди від рашпера — решітки гриля.

На кількісний і якісний склад канцерогенних речовин впливають температурний режим та тривалість теплової обробки.

Так, вченими встановлено, що м'ясо, смажене на газовій плиті, збільшує ризик розвитку раку в порівнянні із приготуванням на електричній плиті. Смажене на газовій плиті м'ясо може бути більш небезпечним для здоров'я через утворення поліциклічних ароматичних вуглеводів, альдегідів та інших мутагенних речовин внаслідок більш високих температур обробки [2, 3].

При готуванні м'яса на відкритому вогні теж утворюються канцерогени, які можуть спровокувати розвиток раку товстої кишки, підшлункової та молочної залози, шлунку, легень та простати.

Навіть традиційне варіння м'яса та риби може привести до утворення в них речовин, які провокують порушення в генах

та розвиток раку. І хоча дози шкідливих речовин тут набагато менші, ніж у смажених продуктах, для зменшення ризику бажано уникати переварювання м'яса та риби.

Спираючись на дані сучасних наукових досліджень, ми рекомендуємо такі способи зменшення шкідливого впливу канцерогенних речовин, що утворюються під час теплової обробки продуктів:

- для смаження слід обирати м'ясо з низьким вмістом жиру, щоб знизити його плавлення та запобігти підгорянню продукту; перед готуванням залишки жиру рекомендується зрізати;

- рекомендується маринувати м'ясо перед готуванням, доведено, що маринади зменшують утворення гетероциклічних амінів; м'ясо краще маринувати без додавання цукру, який під час смаження сприяє підгорянню поверхні виробів;

- рекомендується використовувати шафу для смаження або мікрохвильову піч для попереднього часткового приготування м'яса та риби, з наступним доведенням їх до готовності на грилі;

- необхідно максимально зменшити кількість жиру, який використовується при готуванні (замість основного способу смаження краще використовувати гриль; при смаженні можна частину жиру замінити водою; запікати можливо повністю без жиру, з використанням пергаменту або фольги);

- при смаженні на рашпері або решітці слід використовувати жар середньої сили або непрямий вогонь, оскільки сильний прямий вогонь може пересмажити або навіть обвуглити м'ясо;

- під час готування слід часто перевертати м'ясо, для цього слід використовувати щипці або лопатку, а не виделку, користуватися ними необхідно без натискання (все це робиться з метою зменшення виділення соку, який пригорає);

- обмежити час смаження, щоб запобігти досягнення занадто високих температур;

- не пересмажувати м'ясо, оскільки пересмажене м'ясо містить більше канцерогенних з'єднань, проте необхідно упевнитися, що м'ясо приготовлене до безпечної внутрішньої температури для загибелі шкідливої мікрофлори (натуральне м'ясо 63...71 °C, вироби з котлетної маси — 71 °C);

- необхідно зрізати та не використовувати у їжу будь-які пригорілі частини, оскільки саме в них міститься максимум канцерогенів.

Вченими різних країн встановлено, що деякі трави та прянощі здатні знижувати ризик розвитку раку при регулярному вживанні

смаженого м'яса. Такі спеції як імбир, розмарин та куркума містять велику кількість антиоксидантів, які перешкоджають утворенню гетероциклічних амінів під час смаження м'яса при високих температурах. Було встановлено, що використання цих спецій знижує утворення канцерогенних речовин приблизно на 40%, причому найвищий ступінь захисту забезпечує розмарин — його вживання зменшує вироблення амінів на 61-79 %, а екстракт кореня куркуми здатний знищувати ракові клітини.

Маринади і соуси, до складу яких входить гострий перець, імбир, часник і інші прянощі, у великій кількості містять натуральні антиоксиданти, тому вважаються надзвичайно корисними при приготуванні барбекю. При цьому соуси з додаванням імбиру мають більше виражені властивості, ніж інші.

Серед прянощостей, які уживаються у вигляді ефірних олій, найкращим антиоксидантним ефектом володіє гвоздика.

Таким чином, дотримання певних рекомендацій при готуванні смажених м'ясних виробів та використання супутніх продуктів з вираженими антиоксидантними властивостями здатні виключити, або значно зменшити шкідливий вплив канцерогенів на організм людини. У будь-якому випадку смажене м'ясо рекомендується вживати в їжу не частіше, ніж 4 рази на тиждень.

Список використаних джерел

1. Жвиташвили Ю. Б. Рак и питание / Ю. Б. Жвиташвили. — СПб: ЭЛБИ, 2010. — 368 с.
2. Heterocyclic amine content in commercial ready to eat meat products / [Kanithaporn Puangsombat, Priyadarshini Gadgil, Terry A. Houser, Melvin C. Hunt, J. Scott Smith] // Meat Science. — 2011. — Vol. 88 (2). — P. 227-233. Режим доступа: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0309174010004559>
3. Red meat and poultry, cooking practices, genetic susceptibility and risk of prostate cancer: results from a multiethnic case-control study / [Amit D. Joshi, Roman Corral, Chelsea Catsburg et al.] // Carcinogenesis. — 2012. — Vol. 33 (11). — P. 2108-2118. Режим доступа: <http://carcin.oxfordjournals.org/content/33/11/2108>

Михаил Скубий

2 курс, направление подготовки «Технологии пищевой воды и водоподготовки пищевых производств».

научный руководитель — д. м. н., проф. Т. В. Стрикаленко, Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

МЕНЕДЖМЕНТ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСФАСОВАННОЙ ВОДЫ

Вода необходима для существования и развития жизни. Эту общеизвестную истину афористически выразил швейцарский ученый Дюбуа: «вода - это жизнь, а жизнь - это вода». Не случайно люди в древние времена всегда старались селиться вблизи водопиточников. Водные ресурсы наряду с земельными являются критически важными для цивилизации, так как система обеспечения жизни человека построена на «мокрых», т.е. использующих воду, технологиях. Как бы ни называли современное общество — постиндустриальным, информационным, постмодернистским, но его основой служат не промышленные предприятия или информационные сети, а производство продовольствия, которое немыслимо без воды, как и жизнь самого человека [1].

Ресторанный бизнес получил новое развитие в XXI веке и сегодня по своей популярности занимает лидирующие позиции в мире. Этот бизнес доступен как для крупных бизнесменов, так и для мелких предпринимателей, которые, в свою очередь заинтересованы в предоставлении оптимальных услуг для своих клиентов, и использование качественной воды не является последним аспектом. Конечно, для приготовления пищи в ресторанах можно использовать водопроводную воду, которая уже имеет некоторую очистку, но она в большинстве случаев мало пригодна для непосредственного употребления. Так, по официальным данным санитарно-эпидемиологической службы Украины в 2012 г удельный вес проб водопроводной воды, которые не отвечали санитарным нормам по санитарно-химическим показателям, составил, например, в Луганской области 46,1%, в Николаевской — 24,2%, в Ровенской области — 22%, что значительно превышает средние показатели по стране (12,9%). Такая вода способна изменить вкус и/или цвет блюд. Особенно это важно в приготовлении кофе и чая, ведь тонкий аромат этих напитков не раскроется при использовании жесткой или хлорированной воды, а в случае

<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 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