

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

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,

що контролюючи лужні та ферментативні процеси деетерифікації можна отримати пектинові речовини з потрібною розчинністю. З отриманих зразків вони змогли виготовити пектинові капсули, в які помістили яблучний сік та однорідні капсули, які використовувались як добавка до соку [4].

В наш час вже існують місця використання їстівних упаковок. Наприклад, бразильська мережа швидкого харчування продає гамбургери в їстівній упаковці та судячи з реакції клієнтів, упаковка не поступається за смаком самим гамбургерам. В Америці випускається жувальна гумка Chaw-Chaw's, яку можна жувати прямо з упаковкою. Але вже існують деякі заклади, які пропонують продукти із схожими складовими. Наприклад, в кафе Funply drink bubble tea, Одеса можна спробувати коктейлі з капсулами на основі тапіоки з різними соковими начинками всередині.

Говорити про масове виробництво їстівної плівки в Україні ще зарано. Виробництва поліетилену вже існують, плівки — ні. Їх створення вимагає великих фінансових вливань. Тобто, з часом їстівна упаковка набуде ширшого використання, а це дозволить позбавити від полімерної упаковки харчові продукти, що істотно знизить шкідливі відходи і обмежить надмірне використання пластику.

Список використаних джерел

1. Delicious Foods / Электронный ресурс. — <http://www.wikipearl.com>.
2. Екологию спасет съедобная упаковка // Здоровый образ жизни. — 2013. — №2 — С. 16-17.
3. Тимчук С.М. Генетичний аналіз продуктивності та елементів її структури в цукровій кукурудзі на основі генної комбінації SU1SE1 / Т.Д. Мовчан, С.М. Тимчук, В.М. Тимчук // Генетичні ресурси. — 2012.-№3-С.19-27.
4. Ремих И.А. Влияние способов деэтерификации пектиновых веществ на их растворимость в кислых средах / И.А. Ремих, А.Т. Безусов, Т.И. Никитчина // Харчова наука і технологія. — 2008. — №2. — С. 27-30.

Юлия Гриценко

*5 курс, специальность «Технология продуктов брожения и виноделия»,
научный руководитель — доц. И. В. Мельник,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ПРИБЛИЖЕНИЕ УКРАИНСКИХ РЕСТОРАНОВ К ЕВРОПЕЙСКИМ ТРАДИЦИЯМ «ОКТОБЕРФЕСТА»

Владельцы ресторанов знают, что всего 20 % постоянных посетителей способны обеспечить 80 % прибыли. А в условиях жесткой конкуренции стильного интерьера и качественной вкусной еды уже не достаточно для того, чтобы удержать постоянных посетителей и привлечь новых. Здесь и приходят на помощь инновации в ресторанном бизнесе — интересные маркетинговые шаги, ради которых клиентам хочется еще и еще приходить именно в этот ресторан.

Все большее количество ресторанов хотят приблизиться к Европе и к ее традициям. Например, хорошим примером таких новшеств является проведение различных национальных праздников и фестивалей, которые отмечают подавляющее большинство населения, и не только в пределах одной страны. Несомненно, самым ярким фестивалем в мире является Oktoberfest («Октоберфест»).

«Октоберфест» — самое большое народное гуляние в мире, которое проводится в Германии. Во время фестиваля Мюнхен посещают более 7 млн. туристов со всех континентов земли. Фестиваль грандиозен по масштабам: на празднике пива каждый год выпивается более 7 млн. литров пива, съедается порядка 1,5 млн. жареных цыплят и сосисок, запекается в среднем 85 быков.

Все дни фестиваля царит безудержная атмосфера счастья и веселья. Проводится непрерывная шоу-программа: «живая» музыка, танцы, конкурсы, аттракционы и прочие забавы. За это пивной фестиваль «Октоберфест» занесли в Книгу рекордов Гинесса, как самый большой в мире праздник.

Oktoberfest (среди мюнхенцев также известно под названием «Wiesn» (на баварском диалекте — «луг»))... Корнями этот праздник уходит еще к 12 октября 1810 года, когда состоялась свадьба кронпринца Людвиг Баварского и Терезы Саксонской-Хильдбургхаузской. На радостях принц пригласил всех жителей Мюнхена, празднование продолжалось до 17 октября и закончилось конными соревнованиями на большом поле у самого въезда в город.

Луг с тех пор стал называться в честь королевы Терезы. Первая годовщина свадьбы венценосной четы отмечалась на том же поле. Организатором праздника стало тогдашнее «Сельскохозяйственное общество Баварии», которое воспользовалось моментом, чтобы продемонстрировать достижения в этой области. А дальше год за годом октябрьский праздник повторялся, пока официально в 1819 г. не было принято решение, что он станет ежегодным.

В 1872 году Oktoberfest был впервые перенесён на конец сентября — начало октября, так как в это время погода в Мюнхене более комфортная, чем в середине октября. В 1904 было принято окончательное решение о переносе праздника на конец сентября, однако последнее воскресенье праздника должно было быть в октябре. С тех времен «Октоберфест» получил статус самого пышного и громкого события осени.

Традиционное шествие пивоваров возникло случайно. В первые годы Oktoberfesta город Мюнхен был невелик, и пивоварни должны были выезжать «за город». Эти процессии со временем стали организованными и положили начало замечательной традиции. Относительно новым является обычай открытия праздника мюнхенским обер-бургмистром.

Это поистине международный праздник. Здесь можно встретить гостей из самых разных стран. И очень многие надевают традиционный баварский наряд: женщины — дирндль, а именно — кружевные юбки, передники, корсеты на шнуровке, блузки с рукавчиками-фонариками и желательно с глубоким декольте, мужчины — кожаные шорты на помочах, войлочные шляпы с кисточкой, гетры и тяжелые башмаки.

В огромных шатровых павильонах пиво подают в литровых кружках, которые называются «Масс». Пиво, которое специально варят к «Октоберфесту», крепче обычного, с содержанием алкоголя 5,8—6,3 %, которое в другое время года обычно называют мартовским или венским. Пивную кружку положено держать так: ручку зажимают между большим и указательным пальцами, а остальными пальцами поддерживают кружку. Официантки проявляют чудеса выносливости, носят с криком «форзихт!» по 9 таких кружек сразу, что равно 16 кг. За день официантки проносят их 500-700 раз по переполненному залу. Периодически в баварской прессе муссируются слухи о возможности замены стеклянных кружек на пластиковые. Однако баварцы с негодованием отмечают такую замену.

В соответствии с правилами проведения «Октоберфеста», на празднике может разливаться только мюнхенское пиво, сваренное в соответствии с мюнхенским законом о чистоте пива 1487 года и немецким законом о чистоте пива 1516 года. Для посетителей открыты 14 больших и 15 маленьких палаток.

«Октоберфест» известен на весь мир своими огромными пивными палатками (или пивными павильонами), в каждую из которых помещается до 10 000 человек. Все они из года в год управляются одними и теми же предпринимателями. Часто это семейная традиция, передающаяся из поколения в поколение. Право принимать участие в празднике имеют шесть пивоварен — Spaten (Шпатэн), Augustiner (Августинер), Paulaner (Пауланер), Hacker-Pschorr (Хаккер-Пшóрр), Hofbrauhaus (Хóфбрóйхауз), Loewenbraeu (Лёвэнбрóй).

Важной особенностью палатки Августинер является то, что там всё ещё наливают пиво из настоящих дубовых бочек, в то время как все остальные пивоварни перешли на использование металлических бочек, лишь снаружи обшитых досками.

И вот, через много лет, «Октоберфест» добрался в Украину. С 2003 года, благодаря киевскому ресторатору с немецкими корнями Эрику Айгнеру, киевляне и гости столицы имеют возможность отмечать праздник наравне со всей западной Европой. Сегодня киевский фестиваль пива «Октоберфест» — это одно из самых крупных и любимых мероприятий в Украине наряду с «Джаз Коктебель» и «Казантип». «Октоберфест» в Украине старается максимально сохранить колорит оригинального фестиваля, и создать атмосферу настоящего немецкого праздника. Каждый год из Германии везутся эксклюзивные сорта пива, которые специально варятся для киевского фестиваля пива [1].

Ежегодно к пивному фестивалю «Октоберфест» подключаются и другие города Украины. Одесса одна из первых наряду с Киевом стала отмечать пивной фестиваль. Один из первых ресторанов, который стал отмечать «Октоберфест» — «Люстдорф», один из немногих ресторанов, где проходит этот праздник с большим размахом, всевозможными конкурсами, призами и подарками! Ежегодно к данному мероприятию варится праздничное акционное пиво. В этом году пивоварами был сварен эль медно-янтарного цвета с легким фруктовым вкусом.

«Октоберфест-2013» в «Люстдорфе» проходил с 27 сентября по 11 октября. Три пятницы подряд посетителей ресторана

<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 Черненко</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 Сокольяк, 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