

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:

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

Заступник голови:

Капельяц 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

Проведений пошук інформації в джерелах літератури щодо використання на підприємствах харчової галузі, в готельно-ресторанних комплексах реагентних та безреагентних методів знезаражування води (в тому числі — використовуваних у системі гарячого водопостачання, тепlopостачання) засвідчив наявність у них низки недоліків, що дозволяє вважати актуальною задачу пошуку та обґрунтування впровадження інноваційних технологій оброблення води, що використовується в якості теплоносія на цих підприємствах.

Виконаний аналіз дозволяє вважати, що серед сучасних технологій оброблення води заслуговує уваги принципово нова технологія з використанням безхлорного полімерного біоцидного реагенту комплексної неокислювальної дії (діюча речовина — полігексаметиленгуанідин гідрохлорид; ДР-ПГМГ). Апробація використання цього вітчизняного реагенту («Акватон-10»), що не є, згідно даних літератури [4], корозійно-активним, для оброблення води, використовуваної у системах гарячого водопостачання, тепlopостачання підприємств харчової галузі, готельних комплексів була метою проведення наших досліджень.

Експериментально встановлено, що реагент «Акватон-10» (ДР-ПГМГ) впливає на значення стаціонарного потенціалу зразків сталі Ст3 (матеріал, з якого, переважно, виготовлені мережі гарячого водопостачання): додавання реагенту призводить до стабілізації стаціонарного потенціалу, а зростання його концентрації веде до збільшення стаціонарного потенціалу зразків Ст3 та зменшення густини струму корозії в 1,3...1,6 разів (в залежності від рН середовища). Констатовано, що при збільшенні концентрації реагенту зростають значення катодного поляризаційного опору, що може свідчити про зниження інтенсивності катодного процесу (омічний контроль), тоді як вплив концентрації реагенту на інтенсивність протікання анодного процесу є мінімальним.

Продовження цих досліджень необхідно для обґрунтування математичної моделі, яка дозволить прогнозувати корозійний стан сталі Ст3 в реальному теплоносії при використанні реагенту «Акватон-10», розрахунку економічної доцільності та розробки алгоритму впровадження цієї технології попередження корозії трубопроводів мережі гарячого водопостачання.

Список использованных источников

1. Водоснабжение и водоотведение. / И. И. Павлинова, В. И. Баженов, И. Г. Губий. — 4-е изд. — М.: Изд. Юрайт, 2012. — 472 с.
2. Lisa Esposito. U.S. Drinking Water Sanitation Still a Concern: CDC. / Morbidity and Mortality Weekly Report: Sept. 6, 2013.- U.S. Centers for Disease Control and Prevention.
3. Водоподготовка / Справочное руководство под ред. Вэса МакГоуэна. Пер. с англ. — WQA, 2012.— 380 с.
4. Реагенты комплексного действия на основе гуанидиновых полимеров./ Под ред. А. И. Барановой. // Выпуск 4. — Киев : НТЦ «Укрводбезпека», 2010. — 92 с.

Юлія Алексеєнко

з курсу, напрям підготовки «Туризм».

науковий керівник — канд. геогр. наук, доц. В. Д. Олійник,
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ

Готельний бізнес є основною складовою туристичної галузі України. Розвиток внутрішнього та міжнародного туризму значною мірою пов'язаний з рівнем матеріально-технічної бази туристичних підприємств, розгалуженістю та різноманітністю їх мережі, якістю та обсягом послуг, пропонованих готельним господарством [1]. У сучасних умовах розвитку туризму особливої актуальності набуває питання розвитку готельної індустрії, яка виконує одну з основних функцій у сфері обслуговування туристів — забезпечує їх житлом і побутовими послугами під час подорожі. Значення готельного бізнесу полягає і в тому, що ця галузь формує об'єм робіт для туризму, транспорту, роздрібною торгівлі, суспільного харчування, страхування, культури та мистецтва, архітектури та проектування, екскурсійного обслуговування, рекламної індустрії. Готельний ринок України поступово відновлюється після кризи, але згідно статистики цей процес проходить дуже повільно. Велика кількість готелів знаходяться в стадії будівництва, але ця стадія може затягнутися з причини відсутності фінансування [2].

З метою реалізації готельного потенціалу України, державі необхідно вжити таких заходів:

- забезпечити туристам комфортні й безпечні умови для приїзду та перебування в Україні;
- проводити ефективну політику розвитку масового туризму;
- вжити заходів щодо поліпшення стану визначних пам'яток;
- внести зміни в закони про землекористування,
- внести зміни до правил видачі відповідних дозволів організаціям суміжних галузей, щоб залучати інвестиції у відкриття нових об'єктів масового туризму.

У своєму становленні готельний ринок України зіткнувся з низкою проблем. Однією з них є слабкість внутрішньої конкуренції, що пояснюється відсутністю вільних засобів та високих податкових ставок, через це складно забезпечити економічну стабільність, максимізувати прибуток, підвищити конкурентоспроможність підприємств індустрії гостинності на ринку готельних послуг, а також відсутність потужних міжнародних готельних мереж.

Показник низької конкурентоспроможності готельних послуг формується за рахунок рівня ціни та якості послуг. Через високі податкові ставки готелі змушені встановлювати високі ціни. Ціни визначаються умовами конкуренції, станом та співвідношенням попиту й пропозиції [3].

Відкриття нових готелів в 2011 році говорить про позитивну динаміку в готельному бізнесі. На ринку бюджетних коштів ситуація йде таким чином: з 2000 зареєстрованих засобів розміщення двохзіркових готелів всього 300. Цей сегмент буде затребуваний туристами, які подорожують по містах України і яким готель потрібний тільки щоб зупинитися на ніч в одному з міст і на наступний день вирушити далі. Саме хостели є дуже поширеним видом розміщення для молоді в Європі. Адже не кожен може заплатити кілька сотень доларів за ніч. Але українських хостелів дуже мало. Наприклад, на сайті Hostelworld.com розміщено всього 93 хостела в Україні, а для порівняння у Парижі — 162, Лондоні — 158, Берліні — 172, Мілані — 125 [4]. Хостел, (англ. Hostel — гуртожиток) — тимчасове житло економ-класу для туристів, орієнтоване в основному на молодь, головна відмінність якого від готелю — плата за місце, а не за номер [5]. В Україні не вистачає якісного, але недорогого розміщення, саме тому хостели є перспективним напрямком готельного бізнесу країни. Зараз активно розвиваються напрямки пішохідного, сільського, екологічного туризму, і

хостели з бюджетними готелями є пріоритетними засобами розміщення для цієї категорії туристів. Експерти кажуть, що в 2012 році в порівнянні з 2010 роком, тільки в містах, що приймали Євро-2012, кількість засобів розміщення збільшилося на 114%. При цьому, за словами голови Державної служби туризму Олени Шаповалової, найбільший ріст відбувся в Донецьку — 357% і у Львові — 279%. Виявляється, в Україні аж 20 5-зіркових готелів, з яких більше половини знаходяться у Харкові. При цьому в тому ж Харкові відсутні, за даними Держтуризму, готелі без категорії, в той час як в столиці їх найбільша кількість — 162. Однак, за оцінками міжнародних експертів, сфера готельної нерухомості стала слабкою ланкою в підготовці нашої країни до чемпіонату. Важливим чинником, що вплинув на проблему недостатнього номерного фонду в країні, стала світова фінансова криза [6].

Якщо говорити про перспективи розвитку туристичної галузі, то, згідно з планами американської мережі Wyndham Hotel Group International, компанія відкрила готель Ramada Encore Kiev на Столичному шосе, 103, який перебуває у складі багатофункціонального комплексу «Домосфера», та має намір відкрити в Україні 10-15 готелів до 2023 року. Компанія Istil Real Estate, що входить до групи компаній Istil, і міжнародна готельна мережа Marriott International має намір відкрити п'ятизірковий готель Renaissance Kyiv на місці колишнього готелю «Лейпциг» до 2014 року [7].

Підводячи підсумки, можна сказати, що в готельному бізнесі України відбулися поліпшення. Позитивним чинником стала поява нових готелів в Україні. Незважаючи на це, на готельному ринку все одно не вистачає об'єктів, зокрема середнього та низького цінового сегментів, орієнтованих на середньостатистичних туристів і бізнесменів. Будівництво готелів в сьогоdnішніх умовах може стати «локомотивом» для інших сегментів українського ринку. Для розвитку готельної індустрії України необхідно створювати позитивний туристичний імідж конкретного регіону чи міста, це може відбуватися за допомогою позиціонування міста як центра регіональної чи світової економічної активності, міста-легенди, в якому збереглися унікальні культурні пам'ятники історії та яке зв'язано з історичними особистостями та подіями та ін. Системна маркетингова політика місцевої та центральної влади може привертати мільйони туристів, що у свою чергу буде підштовхувати інвесторів будувати нові готелі в Україні, а отже розвивати готельну індустрію в цілому.

При цьому зарубіжні аналітики також схильються до думки, що українському туристичному ринку ще є куди рости.

Список використаних джерел

1. Офіційний сайт комітету Державної статистичної служби України [Електронний ресурс].—Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua.
2. Дріневський, Н.П. До концепції розвитку санаторно-курортної справи в Україні [Текст] / Н.П. Дріневський // Медична реабілітація, курортологія і фізіотерапія.—2002.—№3(31).—С.39-42.
3. Державна служба туризму і курортів [Електронний ресурс].—Режим доступу: tourism.gov.ua.
4. Готелі [Електронний ресурс].—Режим доступу: Hostelworld.com
5. Всесвітня енциклопедія [Електронний ресурс].—Режим доступу: wikipedia.org
6. Газета «Економічна правда» [Електронний ресурс].—Режим доступу: ergavda.com.ua [Електронний ресурс].—Режим доступу: finance.obozrevatel.com

Алина Крайтель, Людмила Исаева

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

ИССЛЕДОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПОВ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ УКРАИНЫ

Сначала люди попробовали воду, и лишь потом узнали, что перебродивший сок может утолить жажду даже лучше, чем вода, и по вкусу её также превосходит. Можно сказать, что напитки влияют на характер человека, и поклонники вина сильно отличаются от поклонников водки. Условно все напитки можно разделить на такие классы, как безалкогольные, слабоалкогольные, среднеалкогольные и крепкие.

Во многих частях мира употребление алкогольных напитков на различных встречах и приемах является общепринятой практикой. Первое место по употреблению алкоголя (21 литр на душу населения) среди стран Центральной и Восточной Европы заняла

Молдавия, по данным Всемирной организации здравоохранения. Украина в этом списке занимает 5 место (15,57 литра на человека в год). Согласно отчету, среднее потребление спиртного в 48 странах европейского региона за последнее десятилетие не изменилось и составляет 10,6 литра на душу населения.

Самые популярные алкогольные напитки — пиво (его предпочитают 45% украинцев, употребляющих алкоголь) и водка (41%). Реже жители Украины пьют вино сухое (23%), шампанское (18%), коньяк / бренди (14%) и вино крепленое (12%).

Согласно проведенному опросу, 69% украинцев с той или иной частотой употребляют алкогольные напитки, тогда как количество жителей страны, которые вообще не употребляют спиртное, составило 30%. Однако при всей популярности пива и водки, опрос показал, что в заведениях ресторанного хозяйства вино является самым популярным напитком (рис 1.).

Вероятность того, что в заведении ресторанного хозяйства потенциальные посетители закажут вино, является 91%. На втором месте по прогнозированным заказам алкогольной продукции находится водка — 78%. Третье место опрошенные отдадут пиву — 52%. Далее по 39% занимают шампанское, виски и текила. Ром пока не так популярен среди украинцев — 13%. Опрос показал, что на данный момент популярны зарубежные виды алкоголя.

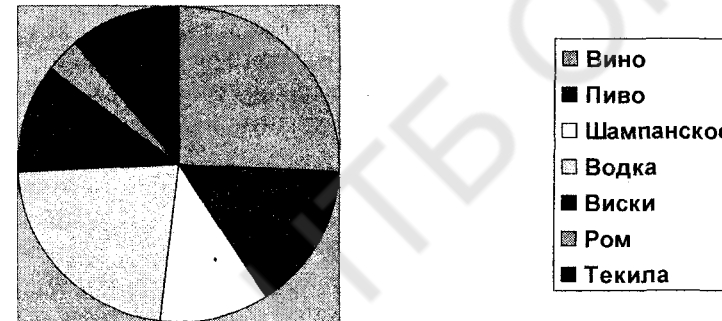


Рис. 1. Диаграмма потребления алкогольных напитков в зависимости от типов населением Украины.

<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>Юлія 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> СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОЇЙ ОБРОБЦІ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	86

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

ТУРИСТИЧНА ІНДУСТРІЯ:
ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ

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