

SCI-CONF.COM.UA

PERSPECTIVES OF WORLD SCIENCE AND EDUCATION



**ABSTRACTS OF VIII INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
APRIL 22-24, 2020**

**OSAKA
2020**

PERSPECTIVES OF WORLD SCIENCE AND EDUCATION

Abstracts of VIII International Scientific and Practical Conference

Osaka, Japan

22-24 April 2020

Osaka, Japan

2020

UDC 001.1

BBK 79

The 8th International scientific and practical conference “Perspectives of world science and education” (April 22-24, 2020) CPN Publishing Group, Osaka, Japan. 2020. 980 p.

ISBN 978-4-9783419-8-3

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Perspectives of world science and education. Abstracts of the 8th International scientific and practical conference. CPN Publishing Group. Osaka, Japan. 2020. Pp. 21-27. URL: <http://sci-conf.com.ua>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Editorial board

Ryu Abe (Kyoto University)

Yutaka Amao (Osaka City University)

Hideki Hashimoto (Kwansei Gakuin University)

Tomohisa Hasunuma (Kobe University)

Haruo Inoue (Tokyo Metropolitan University)

Osamu Ishitani (Tokyo Institute of Technology)

Nobuo Kamiya (Osaka City University)

Akihiko Kudo (Tokyo University of Science)

Takumi Noguchi (Nagoya University)

Masahiro Sadakane (Hiroshima University)

Vincent Artero, France

Dick Co, USA

Holger Dau, Germany

Kazunari Domen, Japan

Ben Hankamer, Australia

Osamu Ishitani, Japan

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: osaka@sci-conf.com.ua

homepage: <http://sci-conf.com.ua>

©2020 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2020 CPN Publishing Group ®

©2020 Authors of the articles

114.	<i>Савенко В. І., Приходько О. О., Победа С. С., Жалдак Р. Ю.</i> СИНЕРГЕТИЧНИЙ ПІДХІД УПРАВЛІННЯ СОЦІАЛЬНИМИ ЕКОНОМІЧНИМИ СИСТЕМАМИ.	811
115.	<i>Савченко Ю. В.</i> ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПЛОСКИХ ЭЛЕКТРОПРОВОДНЫХ ШИН ИЗ АЛЮМИНИЯ, ПЛАКИРОВАННЫХ С ДВУХ СТОРОН МЕДЬЮ.	816
116.	<i>Сафронов А. М., Водяников Ю. Я., Макеева Е. Г.</i> ИНТЕГРАЛЬНАЯ ОЦЕНКА ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ПУТЬ ГРУЗОВЫХ ВАГОНОВ ЖЕЛЕЗНЫХ ДОРОГ.	822
117.	<i>Сварник Б. В.</i> ФЕСТИВАЛЬНИЙ РУХ В ГАЛУЗІ МИСТЕЦТВА ПАНТОМІМИ В УКРАЇНІ.	829
118.	<i>Свет М. Ю.</i> НОВЕЙШИЕ СПОСОБЫ БОРЬБЫ С МЕЛАНОМОЙ.	834
119.	<i>Сергієні О. В., Пашкова Г. Г., Оніщенко В.</i> РОЛЬ СОЦІАЛЬНОГО ІНТЕЛЕКТУ, СФОРМОВАНОСТІ «Я- КОНЦЕПЦІЇ» ТА КОМУНІКАТИВНИХ ТЕХНІК В СОЦІАЛІЗАЦІЇ ОСОБИСТОСТІ СТУДЕНТІВ.	839
120.	<i>Середа І. В.</i> НАВЧАННЯ І ВИХОВАННЯ ДІТЕЙ З ОСОБЛИВИМИ ОСВІТНИМИ ПОТРЕБАМИ.	849
121.	<i>Соколов Ю. В.</i> КОНСТРУЮВАННЯ І ПРОЕКТУВАННЯ МЕБЛЕВИХ ВИРОБІВ ЗАСОБАМИ ПРОГРАМИ PRO100 МАЙБУТНІМИ ФАХІВЦЯМИ З ДЕРЕВООБРОБКИ.	855
122.	<i>Смородський В. І., Погода О. В., Смородська М. М.</i> ДО ПИТАННЯ ДЖАЗОВОГО ВИКОНАВСТВА.	865
123.	<i>Стадник О. О., Кузьмінець Н. П.</i> «СХІДНІ РОБІТНИЦІ» З ВІННИЧЧИНИ (ЗА СПОГАДАМИ ПОДОЛЯНОК).	872
124.	<i>Стрілець В. В., Шевченко Р. І.</i> ПЕРЕВІРКА ДОСТОВІРНОСТІ МАТЕМАТИЧНОЇ МОДЕЛІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ, ПОВ'ЯЗАНИХ ІЗ ЗАГРОЗОЮ ІМПУЛЬСНОГО ВИКИДУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ХІМІЧНИХ РЕЧОВИН.	881
125.	<i>Стрікаленко Т. В., Д'яконова А. К.</i> МІСЦЕ ОСВІТИ У РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ.	887
126.	<i>Складановська М. Г.</i> СТАЛІЙ РОЗВИТОК СУСПІЛЬСТВА: ЦІННІСНИЙ АСПЕКТ.	898
127.	<i>Снегирева Д. В., Алмакаєва Л. Г.</i> ВИБОР ПЕРВИЧНОЇ УПАКОВКИ ДЛЯ ОРАЛЬНОГО РАСТВОРА.	905

**МІСЦЕ ОСВІТИ У РОЗВИТКУ ІННОВАЦІЙ В ІНДУСТРІЇ
ГОСТИННОСТІ**

Стрікаленко Тетяна Василівна

д. мед. н., професор

Д'яконова Анджела Костянтинівна

д. т. н., професор

Одеська національна академія харчових технологій

м. Одеса, Україна

Анотація: Авторами проаналізовано джерела інформації і власний досвід використання у навчальному процесі напрацювань, що можуть сприяти формуванню інноваційної спрямованості мислення майбутніх фахівців галузі гостинності. Актуальність проблеми впровадження інноваційних методів управління в індустрії гостинності свідчить про нагальну необхідність постійного навчання фахівців галузі і корегування програм викладання у ЗВО певних навчальних предметів для майбутніх спеціалістів готельно-ресторанної справи, що сприятиме творенню високопрофесійних кадрів для галузі.

Ключові слова: освіта, інновації, індустрія гостинності, програми оздоровлення на курорті, ПТСП, оброблення води.

На санаторно-курортному ринку сьогодні «працюють» ще донедавна самостійні сфери діяльності – готельне господарство, курортна справа і туризм, що потребує сервіс-орієнтованого системного підходу до організації його діяльності [1, 2]. І ця мультисистемна діяльність має враховувати унікальні особливості кожного регіону країни, тобто потребує інноваційних підходів і, відповідно, фахівців, здатних не лише впроваджувати чи копіювати в умовах певного курорту нові методики, що є ефективними «у сусідів», але й пропонувати свої – ідеї, рішення, методики тощо [3, 4]. Чи завжди випускники

закладів вищої освіти (ЗВО), навчання яких концентрується, переважно, на формуванні виконавчих сутностей (навичок і компетенцій), спроможні творчо вирішувати завдання розвитку галузі гостинності? Відповідь майже очевидна.

Інноваційний розвиток – це, в першу чергу, наявність відповідного світогляду та системних знань щодо діяльності сфери сервіс-орієнтованого санаторно-курортного ринку. Відомо, що найбільша проблема розвитку будь-якої системи – це її неготовність до змін. Важливим елементом реалізації політики інноваційного розвитку галузі гостинності є творення професійних кадрів – фахівців з відповідними системними знаннями щодо діяльності сучасної сфери санаторно-курортного ринку як категорії соціально-культурних та оздоровчих послуг. Традиційне викладання основ інноваційного розвитку мало сприяє формуванню інноваційної спрямованості мислення працівників галузі гостинності [5-7]. Важливим при вивченні окремих курсів є використання актуальних кейсів практичної спрямованості та практичне оволодіння певними навичками, що не є складовими традиційних навчальних програм.

Метою роботи був аналіз досвіду використання нами у навчальному процесі низки напрацювань, які можуть сприяти формуванню інноваційної спрямованості мислення майбутніх фахівців галузі гостинності.

Найчастішою характеристикою курортного потенціалу України є констатація хаотичного стану його розвитку внаслідок недостатнього законодавчого і нормативно-правового забезпечення санаторно-курортної діяльності, відсутності адекватної соціально-економічної політики і механізму функціонування санаторно-курортних закладів в умовах ринкової економіки, незабезпечення комплексного розвитку курортних територій, зношеності основних фондів, відсутності інвестицій, низького рівня менеджменту тощо. [5, 6, 8 - 10]. Така кількість проблем, обумовлених, переважно, зовнішніми чинниками, начебто унеможлиблює наявність стратегії розвитку та навіть роботу окремих санаторно-курортних закладів. Однак, в існуючих і сьогодні умовах чимала низка санаторно-курортних закладів ефективно функціонує і розвивається. Аналіз вірогідних причин цього свідчить про запровадження в

цих закладах інноваційних теорій управління, що, на відміну від більшості технологій, не націлені на першочергове і одночасне поліпшення всіх процесів, тому що це залишає поза увагою фактори взаємовпливу і взаємозалежності процесів усередині системи [11].

Інноваційність використовуваного нами підходу полягає у ознайомленні студентів (у межах викладання навчальної дисципліни «Курортна справа») з основними положеннями інноваційної теорії управління «Теорія обмежень системи» (ТОС) Еллі Голдратта [11, 12]. В її основі твердження, що ніяке покращення управління існуючими процесами/елементами системи не приведе до помітного поліпшення, якщо зусилля не будуть спрямовані на зміцнення найслабшого елемента. Тобто, серед безлічі елементів чи процесів системи, які можуть бути оптимізовані, є лише декілька, що повинні бути покращені (оптимізовані) для реальної оптимізації роботи всієї системи [12]. А тому слід, в першу чергу, визначити обмеження системи, далі – знайти шляхи його максимального використання та підпорядкувати прийнятому рішенню всі інші елементи системи.

Суттєвим обмеженням системи надання послуг санаторно-курортного оздоровлення є різне сприйняття цінності їх продукту (певного переліку послуг) клієнтом (відпочиваючим) та його виробником (санаторно-курортним закладом). Якщо саме це є ключовим обмеженням (безумовно, важливий економічний чинник ефективної діяльності санаторно-курортного закладу), то пошуки шляхів збільшення сприйняття клієнтом цінності послуг санаторно-курортного оздоровлення і є пошуками реального покращення роботи закладу. Тобто, чим більшу кількість проблем клієнта/відпочиваючого вирішують послуги, що її надає санаторно-курортний заклад, тим більшою буде сприйняття їх цінності, тим більше вигоди отримає клієнт, а тому питання щодо невідповідності послуг та їх ціни навіть не виникає [13].

Програми санаторно-курортного оздоровлення і відновлювального лікування, що розроблюються і впроваджені низкою курортів, є гарним інноваційним продуктом - якщо вони достатньо обґрунтовані, ефективні, гнучкі та корисні,

цілісні і зрозумілі як менеджеру (туроператору/турагенту), так і потенційному споживачу таких послуг. Важливо зазначити, що такі програми, створені з урахуванням особливостей курорту, можливостей залучення культурних, історичних та пізнавальних заходів, місцевого колориту тощо, практично неможливо відтворити в іншому місці, а тому вони є, безумовно, унікальними, що також додає певну ціну до їх цінності [14].

Продовженням лекційного курсу є обговорення зі студентами на практичних заняттях можливостей створення програм інноваційного розвитку курорту чи санаторію і аналіз обов'язкових складових програми. Студенти практично залучені до розроблення таких інноваційних програм санаторно-курортної профілактики, відновлювального лікування та медичної реабілітації осіб з різним станом здоров'я, адже в умовах одного санаторію (курорту) можлива та вірогідна розробка багатьох комбінацій лікувальних чинників, обґрунтованих використанням нових матеріалів і компонентів, впровадженням нових форм організації тощо. Можливість творення індивідуального підходу дозволяє споживачу такої послуги (програми) формувати нове розуміння того, якою має бути хороша, «сама для мене», пропозиція тих чи інших послуг. Слід зауважити, що таке використання ТОС є надзвичайно обмеженим, проте дає уяву про нові можливості використання тих природних багатств, які має наша країна та їх втілення.

Ще однією передумовою використання елементів ТОС у практиці управління закладами санаторно-курортного комплексу є зміни в парадигмі рекреаційних потреб населення і трансформації рекреаційної системи в цілому. Нестабільність та непередбачуваність суспільно-економічних подій у країні, що негативно впливають на стан психічного здоров'я населення в цілому, сприйняття життєвих умов як катастрофи (життєвий простір, непридатний для життя) можуть виступати кульмінаційною точкою кризи свідомості, яка, на думку [15], набагато гірша за реальну небезпеку. Розвиток «поля» негативних емоцій, який поглиблюється зовнішніми чинниками (надзвичайні ситуації антропогенного, техногенного чи природного характеру), притаманний і

працівникам індустрії гостинності, які, до того ж, постійно стикаються з такими ж «полями» у своїх відвідувачів. Можливості пристосування до таких умов життя та праці рано чи пізно вичерпуються і це сприяє виникненню після травматичних стресових розладів (ПТСР).

Останнім часом проблема реабілітації людей з ПТСР набула особливої актуальності і в Україні, а тому вивчення і використання світового досвіду - з урахуванням можливостей нашого санаторно-курортного комплексу - стає пріоритетним і для курортної галузі нашої країни. Ефективність санаторно-курортного етапу реабілітації при ПТСР демонструє позитивний досвід країн США і Європи: з урахуванням етапу курортної реабілітації майже 30 % хворих з ПТСР одужує, у 40 % залишаються незначні порушення, у 20 % - помірні, лише в 10 % випадків стан хворих не змінюється [15, 16]. Наукове обґрунтування використання для корекції порушень фізичного та психічного здоров'я при ПТСР тих чи інших курортних природних і преформованих лікувальних чинників, різних методів лікування «без ліків» тощо не є завданням сфери гостинності. Але вищевикладені основні підходи до розроблення програм оздоровлення, санаторно-курортного лікування і реабілітації (з використанням елементів ТОС) дозволяють вважати, що їх можна використовувати і при ПТСР, а також підтверджують тезу про важливість використання сучасних управлінських рішень, впровадження нових організаційних форм сервіс-орієнтованого системного підходу до організації діяльності курортної справи, лікувально-оздоровчого туризму і галузі гостинності.

Крім зазначеного вище, аналіз сучасного стану професійної підготовки фахівців індустрії гостинності підтверджує важливість вивчення механізмів розвитку і профілактики ПТСР майбутніми працівниками галузі. Наш досвід, отриманий при включенні до програми навчального предмету «Курортна справа» окремого модулю «Курортно-рекреаційне оздоровлення при ПТСР», показав, що виконуючи практичні завдання з проектування програм оздоровлення і реабілітації на окремих курортах в різних регіонах України, студенти мають

змогу не лише поглиблювати свої знання, але й краще усвідомлювати комплексну їх корисність, невід'ємною частиною якої є їх робота у готельно-ресторанному бізнесі [17].

Ще одним напрямком, на якому ефективним може бути формування інноваційної спрямованості мислення майбутніх фахівців галузі гостинності, є ознайомлення їх з проблемами якості води. Адже воду з системи централізованого питного водопостачання використовують усі заклади готельно-ресторанного бізнесу: для цілодобового постачання в номери, на кухню та в бар, для господарських потреб (котельні, пральний та гладильний сервіс, посудомийні машини) тощо [18]. Обізнаність їх фахівців із сучасним розумінням значення якості води для людини, інноваційними технологіями оброблення води не може бути незатребованою [19]. Доцільним вважаємо навести такий приклад: саме Європейська асоціація фахівців кофейних закладів («з кофе» - Specialty Coffee Association of Europe /SCAE/) напрацювала стандарт води для приготування кофе - єдиний в світі (на цей час) і впроваджений в ресторанах Європи, Америки. Він став візитівкою і престижних кафе в Україні [20]. Не менш цікавими є приклади створення спеціалізованих «водних бутіків», де продають лише мінеральні води [19], використання в престижних ресторанах «карти мінеральних вод», яку сомельє пропонує разом з «картою вин» [21-23]. Є вони і в деяких готелях України, що сприяє підвищенню авторитету готелю і ресторану. «Водних сомельє» готують за спеціальними досить тривалими програмами, проте базові знання майбутні фахівці галузі гостинності можуть отримувати вже під час навчання.

У ЗВО, що готують фахівців для харчової галузі, перші кафедри технології водопостачання були відкриті лише у 2011 році, хоча саме ця галузь особливо потребує якісну воду, яка значною мірою визначає якість приготованих страв та здоров'я людей [24]. Міжнародний проект «WATER HARMONY», у виконанні якого були задіяні декілька ЗВО України, завершився розробкою, у тому числі, учбових модулів по окремим питанням обробки води в цілому, тобто для потреб централізованого питного водопостачання.

Нами започатковано викладання магістрам, що навчаються за фахом «готельно-ресторанна справа», курсу «Технологія питної води і водопідготовки для закладів готельного і ресторанного господарства» [25]. Теоретичні положення курсу поглиблюються при виконанні лабораторних робіт, спрямованих на здобуття навичок практичного використання фізико-хімічних методів дослідження води та оцінки інноваційних технологій, що вже використовують найбільш успішні заклади ресторанного господарства [19, 26]. Проведений магістрами аналіз використання пристроїв для додаткового очищення води в деяких готелях міста засвідчив, що протягом року значення окремих показників якості води змінювались у воді з мережі централізованого питного водопостачання і були практично незмінними (на рівні чутливості методу досліджень) у додатково очищеній воді. Особливої уваги заслуговує мінімізація вмісту у доочищеній воді залишкового вільного хлору (з 0.85 мг/дм³ до 0.05 мг/дм³), Феруму та хлороформу, негативний вплив яких на якість напоїв добре відомий [27, 28]. Цікавий досвід отримали і магістри, що використовували інноваційну технологію знезараження безхлорним реагентом комплексної дії «Акватон-10» (діюча речовина - ПГМГ-гх) води для приготування нектару з айви [29, 30], напою «Липовий» (на основі зеленого чаю та липи) [31] тощо. Власний досвід апробації ще в ЗВО інноваційних технологій також сприятиме відкритості до сприйняття інновацій у майбутніх фахівців галузі гостинності.

Висновки: Виконано аналіз джерел інформації і власного досвіду використання у навчальному процесі певних напрацювань, що можуть сприяти формуванню інноваційної спрямованості мислення майбутніх фахівців галузі гостинності. Досвід розроблення (з використанням елементів ТОС) студентами на практичних заняттях програм оздоровлення і реабілітації (у тому числі – при ПТСР) на курортах підтверджує тезу про важливість використання сучасних управлінських рішень, впровадження нових організаційних форм сервіс-орієнтованого системного підходу до організації діяльності галузі гостинності. Формуванню інноваційної спрямованості мислення майбутніх працівників галузі гостинності сприяє і їх власний досвід, отриманий при вивченні і

апробації сучасних технологій підготовки води (додаткового очищення в закладах галузі, використання інноваційних засобів знезаражування води тощо). Актуальність впровадження інноваційних методів управління в індустрії гостинності свідчить про нагальну необхідність постійного навчання фахівців галузі і корегування програм викладання у ЗВО певних навчальних предметів для майбутніх спеціалістів готельно-ресторанної справи, що сприятиме творенню високопрофесійних кадрів для галузі і підвищенню конкурентоздатності вітчизняних готельних підприємств [32].

ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління: монографія / Київ, 2013. – 536 с.
2. Галаченко О. О. Регіональна політика розвитку сфери санаторно-курортних послуг. / Дис....д. е. н. – Львів, 2019. – 479 с.
3. Білецька І. М. Стратегічні орієнтири розвитку підприємств туризму України на інноваційних засадах // Scientific achievements of modern society. Abst. 7th Intern. Sci.&Pract Conf. – Cognum Publishing House. Liverpool, United Kingdom. 2020. – P. 364-369.
4. Мединский В. Г. Инновационный менеджмент / М.: Инфра-М, 2002. – 295 с.
5. Гуменюк В. В. Державне регулювання ринку курортно-рекреаційних послуг / Автореф. дис....д. е. н. – К., 2017. – 42 с.
6. Гаман П. І. Менеджмент як теорія і практика для керівника санаторно-курортного закладу.// Економіка та держава. 2007, № 9. – С. 56-59.
7. Андрианова И. А. Развитие профессиональных интересов студентов туристского ВУЗа в сфере гостеприимства / Автореф. дисс...к. пед. н. – М.: РМАТ, 2009. – 24 с.
8. Шикіна О. В., Гончаренко Я. Є. Динаміка розвитку готельного бізнесу Одеської області / Вісник соціально-економічних досліджень, № 4 (68), 2018 - С. 220-232.

9. Крамаренко М. О. Сучасний стан і перспективи розвитку санаторно-курортних та оздоровчих установ Одеської області / III міжнар. науково-практ. конф. «Архітектура історичного Києва. Контекст і втручання» КНУБА. Київ, 2017. – С.61-62.
10. Лебедева В. В. Стратегія розвитку підприємств санаторно-курортного комплексу / Автореф дис...к. е. н. – Одеса, 2011. – 24 с.
11. Голдратт Е. М. Цель-2. Дело не в везении. / М.: Манн, Иванов и Фербер, 2013. – 280с.
12. Коуэн О., Федурко Е. Основы теории ограничений / Таллинн: TOC Strategic Solutions, 2012. – 332 с.
13. Стрікаленко Т. В. ТОС для стратегії розвитку санаторно-курортних закладів та лікувально-оздоровчого туризму / «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: Мат-ли VII міжнар. науково-практ. конф. – Черкаси: ЧДТУ, 2016. – С. 14-17.
14. Стрікаленко Т. В. ТОС для стратегії розвитку санаторно-курортних закладів регіонального значення / «Розвиток креативного публічного управління»: Мат-ли міжнар. науково-практ. конф. Академії муніципального управління – К.: МОН, 2016. – С. 190-191.
15. Інноваційні підходи до організації медико-психологічної допомоги післятравматичного стресового розладу. Методичні рекомендації. Погоджені МОЗ України. – К., 2014. – 32 с.
16. Медицинская реабилитация / Под ред. В. М. Боголюбова – Изд.3-е, испр. и доп. М.: БИНОМ, 2010. – 416 с.
17. Стрікаленко Т. В. Післятравматичні стресові розлади у програмі навчального предмету «Курортна справа» / «Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: Мат-ли XI міжнар. науково-практ. конф. – Черкаси: ЧДТУ, 2020. – С. 104-106.
18. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Державний стандарт України ДСТУ 4269:2003. - К.: Держстандарт України, 2003. (Нормативний документ Держстандарту України)

19. Стрикаленко Т. В. Вода для готельно-ресторанних закладів: аналіз деяких шляхів оптимізації водопостачання / Водопостачання та водовідведення. Науково-виробничий журнал. – 2015. №3. – С.31-36.
20. Однорог Т. Идеальная вода для кофе / «Вода і водоочисні технології» - 2016, № 1(79) – 2(80). – С. 60-62.
21. Альтиери Дж. Не вся вода однакова: о профессии водного сомелье // URL: <https://news.myseldon.com/ru/news/index/210178103>
22. Водный сомелье // URL: <http://www.aquaexpert.ru/news/>
23. Ризе М. Как официант ресторана стал сомелье воды // URL: <https://esquire.ru/articles/7316>
24. Єгоров Б. В. Проблеми та завдання академії щодо цілей забезпечення якісною водою та безпечним продовольством жителів регіону і країни. / «Вода в харчовій промисловості»: Зб. тез доп. III міжнар. науково-практ. конф.- Одеса: ОНАХТ, 2012. – С. 5.
25. Ляпіна О. В., Стрікаленко Т. В. Перспективи вивчення «проблеми води» майбутніми фахівцями готельно-ресторанної справи /«Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання»: Мат-ли VII міжнар. науково-практ. конф. – Черкаси: ЧДТУ, 2016. – С. 49-51.
26. Скубий Н. В. Инновационная технология обработки воды для гостиниц и ресторанов / Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Зб. матер. міжнар. науково-практ. конф. – К.:НУХТ, 2014–С.130-131
27. Стрикаленко Т. В., Войтенко А. М. Тригалогенметаны в кубиках льда для напитков. / Вода в харчовій промисловості: Зб. тез доп. III міжнар. науково-практ. конф. – Одеса: ОНАХТ, 2012. – С.177.
28. Коваленко О. О., Ветров Д. І. Технологія водопідготовки для виробництва чайних напоїв: технологічні аспекти та підходи до розробки. / Вода в харчовій промисловості: Зб. тез доп. III міжнар. науково-практ. конф. - Одеса, ОНАХТ, 2012. – С.9 -10.

29. Абрамчук В., Егорова А. В., Паулина Я. Б. Инновационная методика обработки воды для приготовления нектаров / Вода в харчовій промисловості: Зб тез допов. IV міжнар. науково-практ. конф. – Одеса, ОНАХТ, 2013. – С. 36.
30. Шендрик В. Инновационная технология подготовки воды и тары для производства нектаров из айвы / Зб. наук. праць молодих учених, аспірантів та студентів. –Т.1. – Одеса, ОНАХТ, 2013. – С.103-104.
31. Ветров Д. І. Дослідження впливу реагентів для знезараження води на показники якості напою (чаю) «Липовий» / Д. І. Ветров., О. В. Ляпіна, О. М. Берегова, Т. Ю. Нижник / Науково-практ. конф. «Вода та довкілля» в рамках XI міжнар. водного форуму “AQUA UKRAINE-2013” 5-6 листопада 2013р. – К.: МВЦ, 2013.
32. Поточилова І. С. Основні тенденції та тренди світового та українського готельного бізнесу// / Perspectives of world science and education. Abst. 7th Intern. Sci.&Pract. Conf. - CPN Publishing Group. Osaka, Japan. 2020. – P.512-518.