

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

ПДК сульфатов в воде питьевого качества - 250 мг/л.

Употребление воды для мойки посуды с повышенным содержанием нитритов и нитратов приводит к нарушению окислительной функции вина и понижению до минимума антиоксидантных свойств.

С этим тезисом согласно абсолютное большинство производителей посуды, включая тех, кто допускает машинную мойку. В свою очередь, Riedel, Bohemia, Villeroy & Boch, RONA вообще отрицают отсутствие водоподготовки для мойки бокалов и идею машинной мойки бокалов. Посудомоечная машина и техническая вода - главные враги бокалов», - уверены в Riedel. Если мыть бокалы с помощью посудомоечной машины, запрограммируйте её на короткую программу и выберите режим низкой температуры мытья посуды. Во время процесса мытья посуда поддается воздействию горячего пара и солей тяжелых металлов, карбонатов, хлоридов, и если бокалы оставить «ночевать» в условиях повышенной влажности, стекло может поблекнуть, а также покрыться голубоватой пленкой осадочного слоя, от которой уже не избавиться.

От частого использования синтетических моющих средств на бокалах образуется тонкая «химическая пленка», которая впоследствии перебивает аромат и вкус вина. Ввиду этого, по возможности, необходимо избегать использования моющих средств. После того, как вы помоете бокалы - не забудьте их сполоснуть. Делается это также в теплой воде под обильной струей. Некоторые советуют добавлять в воду для полоскания каплю уксуса или сока лимона для смягчения воды и придания стеклу блеска — но это мифы!

Достаточно важным фактором на пути правильного ухода за винными бокалами является процесс их сушки. Для того, чтобы бокалы были более блестящими и «играли» на свету, после сушки их необходимо обдать паром. Когда пар покрыл поверхность бокала - вытрите его сухим полотенцем. Лучше всего, если это будет специальная полотенце из микрофибры. Главное, чтобы она была выстирана в порошок без сильных отдушек, а также без использования кондиционера. В ином случае на бокале образуется жирная пленка, которая впоследствии будет негативно влиять на наливаемое внутрь вино. Именно эта пленка «убивает» пузырьки шампанских и игристых вин.

Задача данного исследования- это качественный и оптимальный режим подбора водоподготовки для ресторанного сервиса и

предприятий первично-вторичной переработки вина. Разработка и исследования комплекса технологических процессов обработки и очистки воды для приведения ее качества в соответствие с требованиями потребителей и ГСанПиН 2.2.4-171-10. Актуальность подбора операций осветления, осаждения, понижения концентрации свободного и связанного (в хлораминах) Cl_2 , необходимого для обеспечения заданного обеззараживающего эффекта технической воды, стабилизации, умягчения при повышенной обработке известью и содой в тех случаях, когда Ca и Mg присутствуют в воде не только в виде гидрокарбонатов, но и в виде хлоридов и сульфатов, т. е. для устранения как карбонатной, так и некарбонатной жесткости. При этом образуются осадки $CaCO_3$ и $Mg(OH)_2$, в р-р переходит Na^+ (в виде Na_2SO_4 и $NaCl$) в кол-ве, эквивалентном кол-ву Na_2CO_3 . Вода, умягченная известью и содой без подогрева, имеет остаточную жесткость порядка 0,5-1,0 ммоль/л. При нагреве воды до 35-40 в моечных машинах. Это приведет не только к снижению эксплуатации и так нежелательных в использовании для мойки бокалов машин, но и полностью поменяет состояния органолептических, физико-химических показателей сразу в трех показателях системы «вода-бокал-вино».

Максим Зорин

*3 курс, направление подготовки «Отельно-ресторанное дело»,
научный руководитель – к. т. н., доц. Е. С. Федосова,
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса*

ПРЕСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ТЕХНОЛОГИИ SOUS-VIDE В УКРАИНСКИЕ РЕСТОРАНЫ

Технология и оборудование Sous Vide перевернули мышление шеф-поваров всех ресторанов-обладателей звезд Мишлена еще 30 лет назад. Однако, этот способ приготовления по сей день для большинства любителей и профессионалов кулинарии, остается неизведанным и по-настоящему инновационным.

Sous Vide (с фр. под вакуумом) — это сочетание приготовления продукта в вакуумной упаковке при низких температурах (60-70°C) с последующим быстрым охлаждением и регенерацией. Данная технология заключается в получении продукции высокого качества, сокращения потерь веса при тепловой обработке

и увеличения срока хранения. На основе исследований было определено, что в вакууме продукты существенно дольше сохраняют вкус, аромат и полезные микроэлементы. Вкус овощей, может быть улучшен, а мясо останется сочным. Приготовление по технологии *Sous Vide* дает возможность получить продукт с большей массой, что определяет кулинарные и экономические преимущества. Мы рассмотрели данную технологию исходя из этих аспектов.

Технология *Sous Vide* применима не для любого типа продуктов. Например, по своей природе она совершенно не подходит для хлебных и кондитерских изделий, а также для горячих пудингов. При соблюдении эксплуатационных и гигиенических норм, эта технология обладает следующими преимуществами: сохранение интенсивного вкуса, что позволяет использовать меньше специй; лучшее сохранение цвета и консистенции в сравнении с традиционными методами тепловой обработки; защита от внешних загрязнений и болезнетворных микроорганизмов; запахи различных продуктов во время хранения не смешиваются; прекращение окисления и сохранение органолептических свойств. Лучше сохраняются витамины и питательных вещества, блюда готовятся без консервантов, стабилизаторов, загустителей, обеспечивается диетическое питание, за счет снижения количества соли и насыщенных жиров [1].

Ресторан — это бизнес-предприятие. Поэтому, говоря о новой технологии, необходимо рассмотреть ее влияние на организацию работы заведения. С этой точки зрения *Sous Vide* можно расценить, как один из самых современных способов организации прибыльного предприятия. Эффективности и оптимизации бизнеса можно добиться за счет того, что процессы приготовления и потребления могут сильно расходиться во времени и пространстве. Это позволяет распределять нагрузку на персонал между периодами напряженной работы и спада активности. Чтобы подать приготовленное и положенное на хранение блюдо, не требуется присутствие шеф-повара. Соответственно такая организация производства позволяет использовать рабочую силу более рационально. Существенная экономия приходится на само сырье, благодаря уменьшению весовых потерь на этапе тепловой обработки (например, при работе с мясом потери снижаются на 80%), также отсутствуют весовые потери во время хранения. Способствует точному соблюдению определенного размера порции.

Мясо является одним из самых дорогих ингредиентов на кухне, при традиционном способе приготовления от 25% до 30% теряется из-за усушки. При более длительном приготовлении мяса в вакуумных упаковках, потеря веса и усушка значительно уменьшаются, тем самым сокращаются издержки. Выработка безотходного меню достигается благодаря тому, что риски существенно снижены: регенерировать можно только тот объем блюд, на который получены заказы [2].

Этапы работы технологии *Sous Vide*. 1) Подготовка сырья. Ингредиенты необходимо почистить и разделить. Некоторые мясные продукты следует поджарить на гриле, прежде чем упаковать в вакуумную упаковку. 2) Вакуумная упаковка. Когда продукты готовы, их кладут в пакет для вакуумного приготовления. Затем этот пакет помещают в машину вакуумной упаковки. Машина произведет удаление воздуха и запайку пакета. 3) Приготовление в вакууме. Продукт в вакуумной упаковке нагревается в течение установленного времени и при заданной температуре. В пароконвектомате устанавливается режим низкотемпературного пара и температура варьируется между 65°C и 100°C в зависимости от типа продукта. Чем ниже температура приготовления, тем длительнее процесс приготовления. Контроль за приготовлением можно осуществлять при помощи термощупа, который устанавливается в продукт, и определяет точную степень готовности. 4) Шоковое охлаждение. Этот процесс происходит в аппаратах скоростного охлаждения (шокофризерах). По следующим причинам: для остановки процесса приготовления; для предотвращения размножения бактерий. 5) Маркировка пакета с содержащейся информацией: содержимое упаковки; дата изготовления; использовать до; вес; информация по регенерации/восстановлению (время и температура); температура хранения. 6) Хранение. В целях поддержания качества и длительного срока годности продукты следует хранить при температуре от 0°C до 2°C. 7) Разогрев (регенерация). Наиболее распространенный способ разогрева продуктов — это в пароконвектомате. Большинство аппаратов уже имеют настроенный режим регенерации. Качество подаваемого на стол продукта определяет правильное сочетание времени и температуры [3].

Новые тренды, появляющиеся в ресторанах сегмента *fine dining*, рано или поздно находят отклик в более дешевых заведениях, так как *Sous vide* позволяет делать из обычных продуктов

неожиданно вкусные блюда. Говорить о массовом проникновении данной технологии на украинский рынок пока рано. Метод требует вложений в оборудование и обучение, но в ходе исследований, мы определили, что данная технология постепенно развивается и в среднем сегменте рынка ресторанной индустрии. Мы определили, что внедрение технологии *Sous vide* подойдет ресторанам со средним счетом 250-400 грн. Подобные заведения, как правило, имеют небольшое меню, поэтому есть возможность делать большое количество заготовок, следовательно оборудование окупится быстрее.

Существует иная точка зрения. В следствии проведенного опроса, многие шеф-повара считают, что техника не требует серьезных вложений. Не обязательно покупать дополнительные холодильные камеры, достаточно обычного холодильника. Многие шеф-повара готовят вакуумированные блюда в простом сотейнике с водой, используя термометр.

В первую очередь для освоения *Sous vide* ресторану потребуется аппарат, который помещает продукт в вакуум. Поставщики оборудования рекомендуют Lavezzini (Италия), Henkelman (Голландия), Orved (Италия). При выборе вакуумного упаковщика прежде всего нужно обращать внимание на мощность помпы: именно от этого будет зависеть качество вакуума. Вакуумирование не рекомендуется для деликатных продуктов, поскольку из-за атмосферного давления извне пакет сжимается и деформирует продукт. Эту задачу можно решить, применяя инертный газ, препятствующий сдавливанию продукта, а также его окислению. Также нужно учитывать, что пакеты для приготовления в вакууме отличаются от обычных пакетов для хранения. Они более плотные и выдерживают температуру до 115°C. Ресторан должен отдельно учитывать стоимость пакетов и их особенности. Как и с какой скоростью они будут расходоваться, на первом этапе угадать сложно.

На сегодняшний день, внедрение технологий *Sous vide* в предприятия ресторанного хозяйства нашей страны является рациональным, но рискованным шагом. Следует предварительно подготовить целевую аудиторию, ведь *Sous vide*, как и молекулярная кухня, способен изменять как вкусовые так и физические свойства продукта.

Список используемой литературы

1. yahoreca.ru
2. ru.osvita.ua
3. cafe-future.ru

Оксана Ангелова

ОКР магістр, спеціальність «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення», науковий керівник – ас. Ю. Г. Паскал, Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ, ЩО ПРОПОНУЮТЬСЯ НА ДЕСЕРТ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Слово «десерт» походить від французького *desservir* – «розчищати стіл», тобто ці страви призначені до подачі після основних в якості завершального етапу трапези – ласощів. Тому вони однаково популярні за домашнім столом і в закладах ресторанного харчування [1].

Як десерт можуть подаватися кондитерські вироби: торти, печива, вафлі, кекси, пироги; різні види цукерок, пастила, страви зі збитих вершків; солодкі фруктово-ягідні суміші (так звані фруктові салати); соки, содові води, компоти, киселі; солодкі молочні, шоколадні та фруктово-ягідні муси, креми, желе, морозиво і десерти з морозива; десертом може бути чай, какао, кава, кава з морозивом; спеціальні десертні вина – тобто все, що може подаватися на «третє». Десертом ще може бути все, що подається після основної страви: сир, фрукти, ягоди, горіхи, соки.

Солодким або десертним стравам властивий привабливий зовнішній вигляд, приємний смак і тонкий аромат. Зазвичай їх готують з плодів, ягід і продуктів їх переробки. Асортимент солодких страв різноманітний. Умовно їх поділяють на холодні і гарячі [1, 2].

Десерти подаються в спеціальних десертних тарілках. Їх зазвичай їдять десертною ложкою – проміжною за розміром між суповою ложкою і чайною. Десертний стіл також сервірується десертним ножом і десертною виделкою.

Звичай закінчувати трапезу десертом з'явився в Європі тільки в 19 столітті, разом із зростанням виробництва цукру. До цього

<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 Карпюк</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 Пуховаць</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, Лилія Качмар</i> МАРКЕТИНГОВИЙ АНАЛІЗ КУРОРТА «ТРУСКАВЕЦ». РАЗРАБОТКА МЕРОПРИЯТІЙ ПО ПРОДВИЖЕННЮ	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. Владимірова, 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