

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

Анастасія Антоновська, Марія Дмитрова  
ОКР магістра, спеціальність «Технології питної води та  
водопідготовки харчових виробництв»,  
науковий керівник – д. м. н., проф. Т. В. Стрікаленко,  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

## СИСТЕМИ ГАРЯЧОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ: ПРОБЛЕМИ КОРОЗІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Актуальність проблеми корозії обладнання систем гарячого водопостачання готельних комплексів обумовлена низкою причин. Досить важливими є економічні втрати, пов'язані з корозією металевих трубопроводів та іншого обладнання цих систем (мережного устаткування, водозабірної та запобіжної арматури, циркуляційних насосів, регулюючих та контрольно-вимірювальних пристроїв тощо). Ці втрати є наслідком не стільки вартості пошкодженого корозією металу, скільки затратами на ремонтні заходи, збитками через тимчасову зупинку роботи інженерних систем, витратами на попередження аварійних ситуацій, в більшості випадків — абсолютно неприпустимих з огляду на здоров'я мешканців готелю та його працівників з урахуванням задачі екологічної безпеки готельних споруд. Адаже витрати, що пов'язані з корозією та боротьбою з її наслідками, становлять 1,5-2 % валового національного продукту держави [1]. Частина цих витрат неминуча — було б не реально повністю виключити всі корозійні руйнування. Суттєво скоротити «корозійні витрати» можна при використанні на практиці теоретичних знань про корозійні процеси та шляхи захисту від корозії.

Не менш важливими — при обговоренні актуальності проблеми корозії обладнання систем гарячого водопостачання готелів — є негативні наслідки для здоров'я мешканців готелю тому, що пошкодження внутрішньої поверхні таких трубопроводів створює сприятливі умови для розвитку низки бактерій (*Legionella*, *Campylobacter*), які викликають спалахи тяжких захворювань. За даними Управління з охорони навколишнього середовища та Центру по контролю та профілактиці захворювань у термін 2009-2010 рр. у 17 штатах США ідентифіковано 33 спалахи інфекційних захворювань (1040 хворих, 85 госпіталізацій та 9 смертельних випад-

ків), причиною обумовлених пошкодженням систем гарячого водопостачання та саме цими бактеріями (*Legionella* була причиною більше половини названих спалахів) [2].

Поняття «корозія металів» включає велику групу хімічних процесів, що призводять до руйнування металу. Ці процеси різко відрізняються один від одного за зовнішніми проявами, за умовами і середовищі, у якому вони протікають, а також за властивостями реагуючих металів і продуктів реакції. Однак для їх об'єднання є всі підстави, оскільки незважаючи на різкі відмінності, всі ці процеси мають не тільки загальний результат — руйнування металу, але і єдину хімічну сутність — окислення металу [3].

Причина корозії — термодинамічна нестійкість металів, внаслідок чого більшість з них зустрічаються в природі в окисленому стані (оксиди, сульфід, силікати, алюмінати, сульфати і т. д.). Тобто, корозію можна визначити як мимовільний процес, що протікає при взаємодії металу з навколишнім середовищем та супроводжується зменшенням вільної енергії Гіббса і руйнуванням металу.

Великий вплив на швидкість корозії (окислення металів) мають коливання температури (змінний нагрівання та охолодження, що притаманно системам гарячого водопостачання): навіть в невеликих інтервалах вони викликають руйнування оксидних плівок внаслідок виникнення великих внутрішніх напружень, в результаті чого швидкість окислення металу різко збільшується. Лабораторні випробування показали, що підвищення температури до  $+60^{\circ}\text{C}/-/+90^{\circ}\text{C}$  приблизно подвоює швидкість корозії [3].

Методи захисту від корозії можна умовно розділити на методи впливу на метал і методи впливу на середовище трубопроводів, а також комбіновані методи. Серед методів впливу на метал, в практиці захисту обладнання і трубопроводів найбільшого поширення набуло використання захисних і ізолюючих покриттів постійної дії (полімерних, скло емалевих тощо). Вплив на середовище (воду) застосовують при захисті від внутрішньої корозії емнісного обладнання і трубопроводів — шляхом його деаерації та використання інгібіторів [1], що зменшують агресивність середовища (води, для знезаражування якої використовують, переважно, хлорвмісні реагенти). Широке розповсюдження отримала дезактивуюча обробка агресивного середовища (води) введенням інгібіторів, вплив яких зводиться, в основному, до адсорбції на поверхні металу молекул або іонів інгібітору, що гальмують корозію (окислення металу).

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:

<i>Паску Татьяна, Донцова Виктория</i> <b>РАЗВИТИЕ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА В ОДЕССЕ В XIX — НАЧАЛЕ XX ВЕКА.</b> . . . . .	43
<i>Вадим Жиров, Николь Миненко</i> <b>ИСТОРИЧЕСКИЕ ЗАВЕДЕНИЯ РАЗМЕЩЕНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ УКРАИНЫ.</b> . . . . .	47
<i>Валерий Тараненко, Наталья Кривошей</i> <b>ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ХОСТЕЛОВ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	49
<i>Вилорд Ереган</i> <b>СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭФФЕКТИВНОСТИ АНИМАЦИОННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В РАЗВИТИИ ОТЕЛЬНОГО БИЗНЕСА ТУРЦИИ, ЕГИПТА И УКРАИНЫ</b> . . . . .	54
<i>Виталий Черниенко</i> <b>СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СИСТЕМ КЛАССИФИКАЦИИ ОТЕЛЕЙ США И УКРАИНЫ. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ.</b> . . . . .	60
<i>Анастасия Карплюк</i> <b>СТРАТЕГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПРОГРАММ ЛОЯЛЬНОСТИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ УКРАИНЫ</b> . . . . .	63
<i>Анастасия Антоновська, Марія Димитрова</i> <b>СИСТЕМИ ГАРЯЧОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ ГОТЕЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ: ПРОБЛЕМИ КОРОЗІЇ ТА ІННОВАЦІЙНИЙ ШЛЯХ ЇХ ВИРІШЕННЯ</b> . . . . .	68
<i>Юлія Алексеєнко</i> <b>ГОТЕЛЬНИЙ РИНОК. ПЕРСПЕКТИВИ ТА ПОТЕНЦІАЛ ГОТЕЛЬНОГО РИНКУ УКРАЇНИ</b> . . . . .	71
<i>Алина Крайтель, Людмила Исаева</i> <b>ИССЛЕДОВАНИЕ ВКУСОВЫХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПОВ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ УКРАИНЫ</b> . . . . .	74
<i>Юлия Голубова</i> <b>ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС ГОРОДА ВИЛКОВО: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ</b> . . . . .	76
<i>Мелания Маджар</i> <b>СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА И ВОЗМОЖНОСТЬ ИХ ВНЕДРЕНИЯ В ОДЕССКОЙ ОБЛАСТИ</b> . . . . .	79
<i>Элина Сокольская, Светлана Херимян</i> <b>ПОПУЛЯРИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ УСЛУГ В УКРАИНЕ</b> . . . . .	82
~~~~~	
<b>НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ</b>	
~~~~~	
<i>Роман Хоришко</i> <b>СПОСОБИ ЗНИЖЕННЯ ШКІДЛИВОГО ВПЛИВУ КАНЦЕРОГЕНІВ, ЩО УТВОРЮЮТЬСЯ ПРИ ТЕПЛОЇЙ 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, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ 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>Наталья Скубий, Вікторія Шендрик</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 ПРОДВИЖЕННЮ</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