

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І
ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

До 80-річчя Донецької області

НАУКОВА ТВОРЧІСТЬ МОЛОДІ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

МАТЕРІАЛИ

*ДРУГОЇ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ СТУДЕНТІВ, АСПІРАНТІВ ТА МОЛОДИХ ВЧЕНИХ*

15–16 листопада 2012 р.

Донецьк 2012

Наукова творчість молоді в індустрії гостинності : Матеріали Другої всеукр. наук.-практ. конф. студ., аспірантів та молодих вчених, 15-16 листоп. 2012 р., м. Донецьк / М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, Донец. обл. держ. адмін.; [редкол.: Садсков А.А. (голова оргком.) та ін.]. – Донецьк : [ДонНУЕТ], 2012 – 313 с.

У збірнику опубліковано матеріали Другої всеукраїнської науково-практичної конференції студентів, аспірантів та молодих вчених «Наукова творчість молоді в індустрії гостинності», присвяченої 80-річчю Донецької області.

УДК 338.46 : 640.4 (063)
ББК 65.43 л 0

Редакційна колегія:

Голова оргкомітету: Садсков Алімжан Абдуллович – академік АЕН України, д.е.н., професор, проректор з наукової роботи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського
Заступник голови: Заремба Павло Олександрович – д.е.н., професор, зав. кафедри готельної і ресторанної справи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського
Заступник голови: Кобець Ольга Кузьмівна – заступник начальника управління культури і туризму обласної державної адміністрації в Донецькій області
Гніцевич Вікторія Альбертівна – д.т.н., доцент, декан факультету ресторанно-готельного бізнесу ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;
Топольник Віра Григорівна – д.т.н., професор кафедри готельної і ресторанної справи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;
Випоградова Олена Володимирівна – д.е.н., професор, зав. кафедри туризму ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;
Коршунова Ганна Федорівна – к.т.н., професор кафедри технології в ресторанному господарстві ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;
Чорна Анетта Едуардівна – начальник Департаменту готелю підприємства з іноземними інвестиціями Товариства з обмеженою відповідальністю «Вікторія»;
Кривсун Наталя Василівна – директор Товариства з обмеженою відповідальністю «Кулінар-сервіс»;
Галкін Святослав Миколайович – виконуючий обов'язки генерального директора Товариства з обмеженою відповідальністю «Градбуд»;
Васильєва Олена Олександрівна – к.т.н., доцент кафедри готельної і ресторанної справи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;
Шепелєва Світлана Володимирівна – к.е.н., доцент кафедри готельної і ресторанної справи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського;
Відповідальний секретар конференції: Крилова Людмила Вячеславівна – к.т.н., доцент кафедри готельної і ресторанної справи ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського.

Редакційна колегія конференції за зміст матеріалів доповідей відповідальності не несе.

© Колектив авторів, 2012
© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2012



Шановні студенти, шановні молоді науковці!

На сучасному етапі розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в управлінні готельними підприємствами провідне місце належить процесу прийняття ефективних рішень, бо це визначає не лише рівень кваліфікованості фахівця цієї галузі, але й забезпечує сталий розвиток вітчизняних закладів готельно-ресторанного господарства та завойовування і утримання ними стійких позицій на світовому ринку.

Стрімкий розвиток економічних відносин передбачає більш високі вимоги до працівників закладів готельно-ресторанного господарства всіх рівнів, здатних вільно орієнтуватися в ринковому середовищі, що постійно змінюється, та володіти найважливішими рисами керівників нової формації: професійною компетентністю, високим рівнем підготовки у сфері менеджменту та організації готельного і ресторанного господарства, вмінням самостійно й оперативно приймати вірні рішення з урахуванням інноваційних процесів та новітніх тенденцій розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

Індустрія гостинності – це індустрія, що працює на благо людей, це потужний механізм, що активно функціонує й розвивається, вимагаючи максимальної підтримки з боку держави. Вона грає важливу роль у підвищенні ефективності суспільного виробництва, й, відповідно, зростанні рівня життя населення.

Донецька область, якій в цьому році ми відзначаємо 80 років, має розвинену мережу закладів готельно-ресторанного господарства і за кількістю готельних місць займає 7-ме місце в Україні. На початок 2012 року на території області функціонувало близько 100 підприємств сфери гостинності, які надавали готельні послуги більш, ніж 120 000 гостям Донецького краю.

Актуальність завдань щодо формування й впровадження новітніх організаційно-управлінських засад в готельно-ресторанному бізнесі зростає з поглибленням процесів входження України до високорозвинутого соціально-економічного, культурного й правового поля Європи й світу, в цілому вже опанованого досконало організованими, нормативно врегульованими та взаємопов'язаними туристичними системами.

Бажаю всім учасникам Другої Всеукраїнської науково-практичної конференції «Наукова творчість молоді в індустрії гостинності» творчої наснаги в праці та спілкуванні, нових знань і цікавих зустрічей!

З повагою,

**Ректор Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського,
доктор економічних наук, професор
Олександр Олександрович Шубін**

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ГІДРОЛІЗАТУ З МОЛОСКІВ НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ПРОЦЕСИ ЗЕРНОВОГО ТІСТА

О. І. Кірсєва, асистент

ДП «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»,
м. Луганськ

Хлібобулочні вироби відносяться до числа тих продуктів харчування, на пряму залежать від якості основного виду сировини – борошна. В сучасних економічних умовах в Україні значна доля виробів виготовляється з пшеничного борошна зі зниженими хлібопекарськими властивостями.

Виробництво зерна та його переробка з прадавніх часів займали важливе місце в житті людей. Зерно є природним джерелом крохмалю, білка, вітамінів та інших біологічно корисних речовин, які грають незамінну роль у харчуванні людини.

Враховуючи, що в нашій країні хліб є одним з основних продуктів харчування, завдання зниження енергетичної цінності хлібобулочних виробів збагачення їх харчовими волокнами, вітамінами і мінеральними речовинами є важливим та актуальним.

Найбільш ефективним і економічно обґрунтованим вирішенням даної проблеми є технологія хліба з цілого (диспергованого) зерна пшениці, що дозволяє значно підвищити харчову цінність виробів за рахунок збереження периферійних шарів зернівки.

Значний теоретичний і практичний вклад в удосконалення технології хліба з цілого зерна внесли С. М. Антонов, С. С. Щербатенко, Р. С. Кузьмінський, Р. Д. Поландова, Е. І. Шаф, С. І. Конева, А. С. Романів.

Проте до теперішнього часу не сформульовані вимоги до вихідної сировини (зерна). У літературі недостатньо відомостей про дослідження фізико-хімічних, біохімічних та мікробіологічних процесів, що відбуваються при відволоженні зерна та їх впливі на якісні показники зернового хліба.

Багато робіт вітчизняних і зарубіжних дослідників присвячені підвищенню в хлібі вмісту харчових волокон. Найбільше поширення в практиці хлібопекарського виробництва [2] отримало збагачення хліба висівками. За даними зарубіжних дослідників, внесення до хліба пшеничних висівок в кількості 5 % дозволяє в значній мірі збільшити вміст клітковини [3].

Найважливішою проблемою технології хліба з цілого зерна є нестабільність властивостей реологій диспергованої зернової маси.

Приготування тіста супроводжується складними біохімічними, мікробіологічними, фізичними процесами, що впливають на його структурно-механічні властивості. Заміс тіста – важливий етап, на якому протікають колоїдні процеси, формується безперервна структура тіста, утворюється його білковий каркас, що включає нерозчинні компоненти зерна.

Підвищений вміст харчових волокон в тісті з цілісного зерна пшениці, їх особливі фізико-хімічні властивості, ймовірно, впливають на тістоутворення і реологічні властивості тіста.

Ними були вивчені реологічні властивості тіста із зернової маси, в процесі змису тіста з додаванням гідролізату з молосків, а також вплив додавання молосків на реологічні властивості тіста.

Характер утворення проб тіста і його перетворення в процесі бродіння досліджували на фаринографі «Brabender». В якості контрольної проби досліджували тісто, змішане із зернової суміші, дріжджів пресованих, солі кухонної, цукру-порошку і борошна пшеничного 1 гатунку, в якості дослідженого зразка брали тісто, змішане із зернової суміші, дріжджів пресованих, солі кухонної, цукру-порошку, борошна пшеничного 1 гатунку і 3 % від маси зерна гідролізату з молосків.

Досліджували консистенцію тіста, еластичність і розтяжність тіста, його вміст.

З отриманих результатів можна побачити, що додавання гідролізату з молосків у зернову суміш сприяє процесу тістоутворення і підвищує еластичність і розтяжність тіста на 50 % у порівнянні з контролем. Це можна пояснити наявністю вільних амінокислот та пептидів у дієтичній добавці.

Протягом 14 хвилин замісу тіста зниження кривої фаринограми не спостерігалося. Це свідчить про відсутність розрідження тіста під час його замісу, оскільки під час всього періоду замісу проходять інтенсивні процеси набухання частинок борошна і дробленого зерна, які превалюють над процесами агрегації білків під дією ферментів.

Можна зробити загальний висновок, що використання гідролізату з молосків позитивно впливає на процес замішування тіста, підвищує його консистенцію тіста, еластичність і розтяжність, ідентифікує процес тістоутворення.

Перспективним є подальші дослідження добавки на процеси, які відбуваються після бродіння.

Література:

1. Шлеленко Л. А. Значение хлеба в здоровом питании населения // [Електрон. ресурс]. – 09. 2006. – Режим доступа: <http://www.gosnihp.ru/17.htm>
2. Карнаушенко Л., Шевченко Р. Практическое применение изолятов пшеницы в хлебопечении // Хлебопродукты. – 2000. – № 9. – с. 19 – 20.
3. Циганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства. М.: Колос, 2001. – 430 с.

досягнення максимального синергетичного ефекту від кооперації. Кооперація сприяє зміцненню ринкових позицій кожного з учасників взаємодії. Виникнення синергетичного ефекту у системі взаємодії підприємств туристичної галузі залежить від координації між ринковими суб'єктами, що зумовлюється синергічними зв'язками, тобто такими зв'язками кооперації (інтеграції), що спричиняють появу додаткового ефекту. Слід відзначити, що синергічні зв'язки характерні саме для систем взаємодії, бо останні і формуються заради цього. Далі, синергетичний ефект виходить за рамки окремих систем, тобто підвищується його рівень, переноситься з мікро- на макрорівень.

Система взаємодії підприємств туристичної галузі як ринкова структура є наслідком конкуренції, що виявляється в інтеграції. Виходячи із всього вищевказаного, можна стверджувати, що конкурентоспроможність підприємств туристичної залежить від рівня партнерських відносин між суб'єктами туристичного ринку. Системи взаємодії підприємств туристичної індустрії спрямовані на подолання руйнівних сил конкуренції і використанні її позитивних результатів. Одним із принципів системи взаємодії підприємств туристичної галузі є наявність взаємної вигоди в результаті взаємодій, що стимулює партнерів до формування кращих пропозицій співробітництва, у той же час, виходячи з принципу стійкості відносин, суб'єкти взаємодії можуть розраховувати на стабільність контактів. Ян Х. Гордон пропонує напрямки інтеграції ринкових суб'єктів у процесі побудови партнерських відносин: культура та цінність, керівництво (лідерство), стратегія, структура, люди, технологія, знання та розуміння, процес [2, с.49], що є напрямками інтеграції.

Автор вважає, що партнерським відносинам між підприємствами туристичної індустрії притаманні такі основні ознаки як взаємна зацікавленість у співробітництві та взаємна підтримка ринкових суб'єктів. Економічний інтерес – це вигідність відносин. Таким чином, надійність є функцією довірливої політики та взаємної вигідності між державою як інтегратором маркетингової системи взаємодії та усіма зацікавленими в її успішному функціонуванні групами.

Література:

1. http://ukrkniga.org.ua/ukrkniga-text/_books-725.xtm
2. Гордон, Я. Маркетинг партнерских отношений [Текст] / Я. Гордон; перевод с англ. под ред. О.А. Третьяк. – СПб.: Питер, 2001. – 384 с.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ТА РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ: ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ

О.В. Агапова, О.В. Кузьмин Состояние и проблемы развития ресторанного бизнеса в Украине.....	4
Е.Р. Аксёнова, А.И. Повзун Анализ путей совершенствования обслуживания.....	6
Н.М. Артибилова, В.А. Антонова Современные новые профессии ресторанного бизнеса.....	7
Н.М. Артибилова, М.Ю. Оносова, В.А. Антонова Красный гид Мишлен и украинский ресторанный бизнес.....	9
В.О. Болгов, В.В. Дибок Перспективы развития готельно-ресторанного бизнеса.....	11
Е.Д. Буценко, В.А. Антонова Туристический рынок ресторанных услуг в Украине: проблемы и перспективы развития.....	14
А.В. Быба, И.В. Кошавка Современные принципы архитектурного проектирования гостинично-ресторанных комплексов.....	16
І.О. Василенко, М.О. Смикова Проблеми розвитку туристичної галузі м. Київ.....	18
А.А. Ващенко, М.А. Смыкова Перспективы развития индустриального туризма в Донецкой области.....	20
А.О. Волощенко, В.Г. Топольник Характеристика готельного господарства Донецька та Донецької області..	22
Е.И. Габрух, Л.В. Крылова Рынок кейтеринговых услуг: борьба за качество.....	24
П.А. Герасимова, Н.Н. Червонцева Нестандартные ситуации в ресторане.....	25

А.С. Гета, В.В. Кійко Розвиток ресторанного господарства в Донецьку: проблеми і тенденції розвитку.....	27
С.С. Гореславская, А.В. Кононенко, Васильева Е.А. Автоматизация процесса обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства.....	28
К.О. Горяйнов, Л.В. Крылова Сучасні методи бронювання готельних послуг в Україні.....	30
О.О. Давидова, О.В. Кузьмін Засоби залучення клієнтів до готелю.....	32
В.О. Дергачова, Т.С. Ширинська, О.В. Гура Проблеми та перспективи розвитку готельних послуг в Україні.....	34
В.А. Дергачова, Т.С. Ширинская, Е.В. Куценко Новые тренды мирового ресторанного бизнеса.....	36
В. Е. Джим, Л. В. Крылова Характеристика популярных заведений ресторанного хозяйства города Донецка.....	38
В.А. Дзюбан, Е.А. Васильева Внедрение интерактивных технологий на предприятиях ресторанного хозяйства г. Донецка.....	40
В.А. Дзюбан, В.В. Дыбок Нестандартные предприятия питания мира.....	42
А.І. Донська, О.В. Кузьмін Інноваційні технології у ресторанному бізнесі.....	44
О.Г. Жукова, Л.В. Малік Управління збутом на підприємствах ресторанного господарства.....	45
А.В. Загуменная, О.В. Кузьмин Тенденции развития гостиничного бизнеса в Украине.....	47
Т. Е. Кавтарадзе, А.В. Гура Сегментирование рынка гостиничных услуг.....	49
В.В. Кобзистая, Е.А. Васильева Новые форматы современных предприятий ресторанного хозяйства.....	50

Е.С. Кондратенко, С.В. Кононыхин Принципы ценообразования блюд и напитков.....	52
А.В. Кононенко, С.С. Гореславская, Л.В. Крылова Тенденции развития ночных клубов в Украине.....	54
Р.С. Кочура, В.А. Антонова Перспективы развития капсульных отелей в Европе.....	56
І. В. Кошавка, А. П. Бутова Сучасні вимоги до будівель готельно-ресторанних комплексів.....	58
Т.В. Кравчук, С.Є. Саламатіна Проблеми та перспективи розвитку ринку кейтеринг-послуг в Україні.....	59
А.В. Криворучко, В.Г. Топольник Разработка операторной модели системы предоставления услуг безопасности.....	61
Ю.П. Кульпина, В.Г. Топольник Моделирование бизнес-процессов службы приема и размещения.....	63
Л.А. Курьерова, В.Г. Топольник Аромамаркетинг в отельном бизнесе.....	65
Д.М. Лавріненко, М.О.Смикова Проблеми та перспективи розвитку природних заповідників України.....	67
Е.С. Лаврухіна, В.В. Кійко Сегментація ринку ресторанного господарства міста Донецьк.....	69
И.Э. Латышева, М.А. Смыкова Перспективы развития этнического туризма в Украине.....	72
А.А. Ляшенко, П.О. Заремба Перспективы развития гостиниц эконом-класса в Украине.....	74
А.А. Ляшенко, П.О. Заремба Хостел как перспективный вариант гостиничного хозяйства.....	75
Д.А. Максименко, О.В. Кузьмін Сучасний стан ресторанного господарства України.....	77
М.Н. Мозговенко, С.В. Кононыхин Значимость и оценка работы персонала.....	79

Ю.О. Нефедов, В.А. Антонова Оптимізація логістичної системи як елемент конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства.....	81
Ю.О. Нефедов, В.В. Кійко Необхідність маркетингових досліджень в діяльності підприємств ресторанного господарства.....	83
А.А. Прасолова, А.В. Полякова Исследование рынка гостиничных услуг города Алушты.....	85
Т.С. Пунтус, А.В. Гура Научное творчество молодежи в индустрии гостеприимства.....	87
К.В. Ракова, В.Г. Топольник Процессный подход к анализу отдела продаж гостиницы.....	89
О. Розимова Аналіз технології надання готельних послуг на прикладі готелю "Чорне море".....	91
В.О. Савченко, О.В. Кузьмін Ресторанный франчайзинг в Україні.....	93
С.Є. Саламатіна, Т.В. Кравчук Аналіз ринку ресторанів етнічної кухні в Україні.....	95
А.А. Самофалова, Л.В. Малик Проблемы и перспективы развития гостиничной индустрии в Украине.....	97
М.Г. Саркисова Классификация гостиниц Японии. эволюция развития. Особенности обслуживания и питания.....	99
В.И. Сергеева, Л.В. Крылова Организация проведения банкетов.....	101
Г.А. Скриль, Л.В. Крылова Анализ проблем использования информационных технологий в отелях Украины.....	103
А.І. Сухініна, К.В. Баранова, В.М. Ветров Обґрунтування сучасних підходів щодо автоматизованого управління торгово-виробничими процесами в закладах ресторанного господарства...	105

А.И. Татарченко, Д.И. Червоная, Л.В. Крылова Современное развитие ресторанного бизнеса в Украине.....	107
В.В. Ткач, А.В. Полякова Розробка ефективної комплексної системи служби безпеки готелю.....	109
В.В. Ткач, А.В. Полякова Дослідження структури готельного господарства України.....	111
А.А. Трегубчук Последние тенденции украинского ресторанного рынка.....	113
О.С. Трутень, Л.В. Малик Особенности ресторанного хозяйства Украины.....	115
О.В. Целовальник, В.А. Антонова Проблеми сертифікації готелів та готельних послуг в туризмі.....	117
И.И. Чеботарёва, Л.В. Крылова Мини-отели – развитие данного сектора в Украине.....	119
М.В. Юрченко Служба ресторанного господарства в готелях бізнес-спрямування та її розвиток в сучасних умовах.....	121
Н.Д. Ющенко, А.П. Бугова Готелі – атриуми.....	122
В.Т. Ящук, С.В. Кононыхин Перспективы развития ресторанного рынка Украины.....	124
СЕКЦІЯ 2. СУЧАСНИЙ СТАН І ПРОБЛЕМИ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ	
А.А. Алексеевко, Р.І. Сасенко Оптимізація процесів пророщування насіння для отримання харчової добавки.....	127
В.Г. Беніцкій, Д.П. Крамаренко Перспективи використання гідролізату і гідробіонтів харчової промисловості.....	128

К.В. Березовська, А.Л. Рогова Про доцільність використання топінамбуру у виробках з дріжджового тіста.....	130
С.М. Бєсїда, Н.Д. Роберман, Т.І. Юдіна Дослідження терміну зберігання сухого молочно-білкового концентрату зі сколотин.....	132
В.І. Болгов, Ю.В. Османова Визначення впливу напівфабрикату з топінамбуру і цикорію на амінокислотний склад паштетів печінкових.....	134
В.В. Бугрім, І.А. Назаренко, Т.І. Юдіна Дослідження харчової цінності молочно-гарбузового фаршу.....	136
І.М. Галяпа Вивчення здатності гідролізату з молосків до емульгування.....	138
Е.В. Грезев, Л. В. Крылова Проблема здорового питання молодіжи и его роль в формировании здоровья.....	139
В.О. Губеня, Л.Ю. Арсеньева Профілактика залізодефіцитної анемії збагаченням хлібобулочних виробів залізом.....	140
В.А. Дзюбан, В.В. Кобзистая, А.В. Кононенко, Л.Ф. Пикула, Т.В. Крюк Проблема обеспечения населения Украины минеральной водой, отвечающей требованиям стандартов.....	143
Д.І. Дубенская, Р.П. Никифоров Обґрунтування доцільності збагачення хлібобулочних виробів продуктом переробки соняшника.....	145
Т.С. Зайко, А.С. Гордиенко Проблема ассортимента и качества хлебоблочных изделий, вырабатываемых предприятиями г. Донецка.....	147
Г.С. Іллічова, І.М.Галяпа, Д.П. Крамаренко Використання методів спектроскопії при вивченні складу емульсійних соусів з додаванням гідробіонтів.....	149
О.І. Кірєєва Дослідження впливу гідролізату з молосків на структурно-механічні процеси зернового тіста.....	150

Х.О. Константинова, І.А. Назаренко, Т.І. Юдіна Дослідження якості напівфабрикату молочно-кабачкового фаршу.....	152
О.В. Костюченко, А.Ф. Коршунова Современные аспекты использования овса в технологии продуктов ресторанного хозяйства.....	154
К.А. Кротинова, В.Д. Малігіна Харчування людини в контексті соціально-екологічних проблем.....	155
О.В. Кудінова Спред «Гарбузова фантазія» - новий продукт функціонального призначення.....	157
В.І. Кулініч, А.В. Гавриш, В.Ф. Доценко Технологія приготування борошняних кондитерських виробів спеціального призначення.....	159
А.І. Литвинчук, І.В. Мельник Впровадження нетрадиційних добавок в технологію українського пива....	161
И.И. Медведкова, Н.О. Попова Влияние переработки свежих грибов на их потребительские свойства.....	163
І.М. Медвідь, Й.Й. Роглев, В.Ф. Доценко Технологічні аспекти впливу процесу заморожування на властивості форм зв'язку молекул води в заморожених дріжджових напівфабрикатах.....	166
Ю.А. Мирошник, А.В. Гавриш, В.Ф. Доценко Нетрадиційна рослинна сировина в технології борошняних кондитерських виробів.....	168
І.А. Назаренко, Т.І. Юдіна Вплив пектиновмісної овочевої сировини на якість молочно-рослинних фаршів.....	170
М.Ю. Оносова, В.А. Антонова Современные направления использования альтернативных технологий в виноделии.....	172
О.С. Пушка, І.Л. Корецька Особенности использования пищевых добавок в оздоблювальних напівфабрикатах.....	174

М.В.Радченко, М.І. Пересічний Технологія солодких страв функціонального призначення.....	175
І.Б. Рудукан, В.М. Шелудько Горox у харчуванні людини.....	177
А.А. Симакова Разработка продуктов функционального питания как способ рационализации питания современного человека.....	179
Е.Г. Скубенко, О.А. Симакова Постановка проблемы использования натуральных красителей на мясоперерабатывающих предприятиях Украины.....	181
О.В. Старостелє, Т.І. Юдіна Стабілізатори структури в технологіях молочних коктейлів.....	183
О.В. Філенко, Н.В. Кравченко Обґрунтування параметрів екстрагування кореня <i>S. Officinalis</i>	185
О.Ю. Холодова Інноваційні підходи до вирішення проблеми харчування.....	187
Ю.А. Чернявская Тенденции в технологии изготовления макаронных изделий с улучшенными кулинарными свойствами.....	189
Н.С. Чехова, В.А. Гніцевич Оптимізація інгредієнтного складу напівфабрикату на основі печериць та насіння гарбуза.....	191

СЕКЦІЯ 3. МЕНЕДЖМЕНТ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

К.С. Гавриш Оцінка компетентнісного впливу на ефективність використання трудового потенціалу.....	193
В.О. Дуга, О.В. Машкова Навчання персоналу в сфері безпеки як напрям зміцнення економічної безпеки підприємства індустрії гостинності.....	195
Л.С. Калініна Актуальність оцінювання якості праці менеджерів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу (ІГБ) в сучасних умовах.....	197

Н.В. Ким, О.В. Вотченікова Взаємодія підприємств туристичної галузі в системі міжорганізаційного менеджменту.....	199
Т.Н. Кисель, Е.В. Хмелевская, Л.В. Крылова Проблемы отбора персонала в ресторанном бизнесе.....	201
М.Г. Ковалева, А.И. Кошель Проблемы управления предприятиями ресторанного дела в г. Донецк.....	203
Е.И. Миколаєнко Социальная ответственность корпорации в индустрии гостеприимства.....	205
О.В. Пальниченко, М.Н. Левченко Роль руководителя в управлении социально-психологическим климатом в коллективах предприятий гостинично-ресторанного бизнеса.....	207
В.Е. Панова, М.І. Разорьонова, Л.В. Малік Суть і особливості менеджменту в туризмі.....	209
Н.Ю. Попелиш, Л.Є. Калініна Визначення показників якості праці менеджерів на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.....	211
Ю.В. Рудофілора, М.Н. Левченко Дослідження методів оцінки управлінського персоналу в ресторанному господарстві.....	213
Ю.Н. Юрьева, Т.С. Дегтярева Анимационный менеджмент как источник повышения эффективности деятельности гостиничного хозяйства.....	215

СЕКЦІЯ 4. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

О.В. Азарова, Н.М. Кузьменко, М.О. Морнева Удосконалення механізму управління якістю послуг в готельному господарстві.....	218
О.С. Давидова, В.Г. Топольнік Характеристика сложивачів готелю «Єва-2005».....	220
Т.С. Кавтарадзе, В.В. Кійко Управління якістю послуг в індустрії гостинності.....	222

Ю.А. Олейникова, А.Э. Попова, А.В. Гура Рынок качественных гостиниц Киева под влиянием ЕВРО-2012.....	225
Н. Ю. Попельш, В.Г. Топольник Модель состава системы показателей качества для оценки организации и проведения конференций.....	227
К.С. Сидоренко, А.П. Бутова Особенности коммерческой деятельности в готельном бизнесе.....	229
Є.О. Сіренко, О.В. Кузьмін Проблеми технічного регулювання у закладах ресторанного господарства..	230
А.В. Скотаренко, М.А. Смыкова Вопросы качества предоставляемых услуг в гостиничном секторе Украины.....	232
В.В.Ткач, В.В. Ткач, В.М. Гавриленко Вплив світла і його розподілу на якість інтер'єрів готелю.....	235
Є. А. Усикова, В.М. Гавриленко Світло як один з показників дизайн-ергономічної якості інтер'єру готельного номера.....	237
А.С. Феदिшина, Л.В. Малик Исследование факторов качества услуг предприятий гостиничного хозяйства Украины.....	239
К.О.Шелемех, К.О. Борзенко, В.В. Кійко Перспективні напрями використання аромамаркетингу в готельній сфері....	241
В.Т. Ящук, Н.Н. Червонцева Основные черты качества услуг индустрии гостеприимства.....	243
СЕКЦИЯ 5. РЕСУРСИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
М.Ю. Бикова, А.П. Лутай Преваги впровадження в діяльність турфірми інформаційних технологій..	246
К.О.Борзенко, А.П. Лутай Вплив інформаційних технологій на управління готелем.....	247

Е. С. Кабанец, В.А. Антонова Инновационный потенциал отеля как фактор повышения конкурентности..	249
Н.С. Коцубанова, А.П. Лутай Сучасні інформаційні технології у туристичній галузі.....	251
А.П. Лутай Інформаційні технології і системи управління в готельно-ресторанному бізнесі.....	254
Є.Ю. Мечетна, В.В. Кійко Карвінг, як один з інноваційних напрямів в політиці просування послуг вітчизняного ресторанного бізнесу.....	256
Є.К. Погромська, О.В. Виноградова Роль авіаційного транспорту у розвитку міжнародного туризму України....	258
В.А. Радченко, К.А. Панасюк Музеї як складова сфери дозвілля.....	260
Е.Э. Субботина, Л.В. Крылова Реклама как ресурс обеспечения развития гостиничной индустрии.....	261

СЕКЦИЯ 6. ІННОВАЦІЇ В ТУРИЗМІ

Кіуко А.А., Кіуко V.V. Perspective directions of german tourism development.....	264
А.А. Андреева, О.В. Кузьмін Інновації в туризмі.....	266
Т.С. Булатова, Е.А. Панасюк Водные ресурсы в туризме Украины: состояние и перспективы развития...	267
Т.М. Валетова, С.В. Третьяков Бренд «сила и красота» - новый образ Донецка.....	268
Я.Д. Екзархова, О.В. Кузьмін Інновації на підприємствах готельного господарства.....	270
В.В. Ковальов, С.М. Голубнича Проблеми і особливості розвитку рекреаційного туризму в Україні.....	272

Д.С. Коваленко, В.Г. Топольник Иновации в СПА-услугах.....	274
Н.А. Котвицкая, Е.А. Панасюк Спортивный туризм как способ экологического воспитания детей.....	276
Т.С. Николайчук, В.А. Антонова Перспективность инновационного проекта HOTEL ENERGY SOLUTIONS в туристической индустрии для стабилизации мировой экосистемы.....	277
Е.К. Pogromskaya, М.А. Smykova Couchsurfing as a new phenomenon in the world of travel and tourism.....	279
О.А. Страхова, И.А. Власова Перспективы увеличения туристической привлекательности Санкт-Петербурга.....	281
Т.В. Токарева, О.В. Литвинова Пути решения проблем туристической привлекательности Донецкого региона.....	284
А.С. Толмачова, С.М. Голубнича Развиток українського етнотуризму: проблеми та перспективи.....	286
А.С. Тхорик, Е.А. Панасюк Развитие круизного бизнеса в Украине.....	288
М.С. Черныш, О.В. Кузьмин Иновационные методы обеспечения безопасности гостиниц Украины....	290
Е.А. Чмига, Е.В. Виноградова Охрана природных краеведческо-туристических ресурсов в Украине.....	292
Ю.В. Шаповал, О.В. Подганюк, Л.В. Малик Иновационная деятельность в туризме как фактор эффективной работы туристических предприятий.....	294
А.Е. Шаповалова, А.И. Кошель Роль иноваций в развитии туризма.....	296
К.В. Яківчук, О. В. Вотченікова Конкурентоспроможність туристичної індустрії: інноваційний підхід.....	298