

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY



**INNOVATIVE DEVELOPMENT
OF HOTEL AND RESTAURANT
INDUSTRY AND FOOD
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF
I INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 24, 2020

Prague – 2020

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE NAMED
AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY

**INNOVATIVE DEVELOPMENT
OF HOTEL AND RESTAURANT
INDUSTRY AND FOOD
PRODUCTION**

PROCEEDINGS OF
I INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 24, 2020

ISBN 978-80-907570-5-9

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2020

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of I International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2020, 232 p.

The collection contains proceedings of I International scientific and practical Internet conference "Innovative development of hotel and restaurant industry and food production", subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/OKPR-01>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production/>

Multilanguage edition

Passed for printing 18.05.2020

Circulation 50 copies

ISBN 978-80-907570-5-9

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

jako svou 16. publikací

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible
for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2020

© Oktan-Print s.r.o., 2020

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ**

МАТЕРІАЛИ

**І МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

24 квітня 2020 року

м. Прага – 2020

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

I 66

I-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали I Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2020. - 232 с.

ISBN 978-80-907570-5-9

DOI: 10.46489/OKPR-01

У збірнику опубліковано матеріали I Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції „Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв”, тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе.**

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

© Донецький національний
університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2020

© Oktan Print s.r.o., 2020

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПОВЕРХНЕВО-АКТИВНИХ РЕЧОВИН НА АКТИВНІСТЬ ДРІЖДЖОВОЇ МІКРОФЛОРИ ПРИ БРОДІННІ ТІСТА

Скрипник Д.В., здобувач, Бортнічук О.В., к. т. н, доцент
Національний університет харчових технологій, м. Київ

При дослідженні впливу сухої молочної сироватки (СМС) на технологічний процес і якість хліба було зазначено, що додавання лецитину в тісто з сприяє підвищенню показників якості готових виробів.

Для виявлення сутності біохімічних і мікробіологічних процесів, що відбуваються в тісті, доцільно було б поліпшувача життєдіяльність дріжджів.

В якості об'єктів дослідження обрані бродильна мікрофлора, дріжджове тісто з СМС, пшеничними висівками (ПВ) та лецитином.

Встановлено, що комплексне внесення пшеничних висівок та сухої молочної сироватки спричиняє зниження інтенсивності виділення вуглекислого газу дріжджовою мікрофлорою. Введення до досліджуваної композиції поверхнево-активної речовини (ПАР) сприяє підвищенню газоутворення в тісті. Показник виділення діоксиду вуглецю при використанні ПАР перевищує показники газоутворення контрольного зразка на 6,6 %, та зразка з ПВ і СМС на 9,9 %. Для визначення біотехнологічних властивостей дріжджової мікрофлори СМС, ПВ та ПАР досліджено швидкість утворення діоксиду вуглецю в тісті з даними інгредієнтами.

Сумісне внесення ПВ та СМС в тісто негативно впливає на підйомну силу дріжджової мікрофлори. Інтенсивність бродильної активності дріжджів зменшується на 14,3 %. Проте, використання поліпшувача у вказаній кількості дозволяє покращити цей показник, наблизити його до контрольного зразка.

Здатність дріжджів зберігати ферментативну активність у присутності речовин, що підвищують осмотичний тиск характеризується показником їх осмочутливості.

Осмочутливість дріжджів при внесенні СМС та ПВ погіршується на 27,3 % в порівнянні із контролем. Використання емульгатора, як і при дослідженні підйомної сили дріжджів, дозволяє урівноважити розподіл енергії у системі та наблизити показник осмочутливості дріжджової клітини до показників контролю.

Внаслідок сумісного внесення СМС та ПВ в тісто в ньому знижується газоутворення на 3,0 %, ніж для контролю. Використання лецитину дозволяє збільшити газоутворення на 9,9 % по відношенню до зразка із висівками та сироваткою та на 6,6 % – до контролю без добавок.

З додаванням СМС та ПВ на 14,3 % знижується підйомна сила та на 27,3 % осмочутливість бродильної мікрофлори, ніж для контрольного зразка.

Лецитин позитивно впливає на розвиток дріжджової клітини в середовищі з СМС та ПВ. Збільшується підйомна сила 16,7 % та осмочутливість дріжджів на 21,4 %. Показники знаходяться на рівні контрольного зразка.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ІНОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

O.O. Galenko, V.M. Golovachko Prospects for the spinning of linen flour for the production of pate products	8
M. Kashkano Improvement of the technology of polycomponent grain based dishes.....	9
W.W. Kijko, M.W. Janchik Uzasadnienie receptury mleka pasteryzowanego wzbogaconego mlekiem kokosowym	10
A.A. Losik, I.V. Lashuk Specificity of influence of innovative technologies on restaurant business in belarus	12
O. Vasylieva The tehnology of the half-finished foods for sweet dishes.....	13
С.С. Андрєєва, Є.П.Пивоваров Перспективи використання геланової камеді в технології виробництва харчових продуктів.....	14
І.Ю. Антонюк, А.О. Медведєва Меренги підвищеної біологічної цінності	16
Н.О. Афукова, А.Є. Желук Технологія муссових тортів	18
В.О. Беляєв, Н.Г. Гринченко, Р.П. Никифоров Удосконалення технології напівфабрикатів з м'яса птиці для ресторанної індустрії...	19
О.А. Боднарук, В.В. Кузьменко Перспективи використання кореня цикорію меленого в борошняних кондитерських виробках	20
О.А. Боднарук, М.С. Маляренко Перспективи використання гарбузової клітковини у виробництві панірованих напівфабрикатів	21
О.О. Васильєва, А.О. Скиба Технологія зефіру із використанням авокадо	24
О.О. Галенко, Д.І. Баран Харчова добавка з ягід годжі для м'ясопродуктів	26
О.О. Галенко, В.Ю. Шаповалов Використання насіння промислових конопель у технологіях м'ясопродуктів	27
О.О. Галенко, С.М. Шулер Інноваційний сурімі-подібний матеріал з м'яса індиків для м'ясних виробів.....	28

О.І. Гашук, О.Є. Москалюк, О.А. Грищенко, А.Я. Гуралевич Розроблення м'ясних продуктів для спеціального харчування	29
В.А. Гніцевич Емульгувальні властивості модельних систем із використанням молочно-білкових концентратів.....	31
Ю.А. Горяйнова, О.О. Світлична, О.О. Трикуль Визначення активності α -амілаз деяких рослинних добавок.....	32
О.В. Григоренко, Т.Л. Петрич Інноваційна технологія виробництва крафтового зефіру з обліпихою та імбиром.....	34
Т.С. Желєва Перспективи використання фаршу м'ясного замороженого з сумішшю «kriomeat» в сегменті horeca	36
О.С. Ковальова Перспективи використання солоду у технології приготування панірувальних сумішей.....	38
О.В. Кузьмін, Т.О. Бережна, І.Р. Іскандарова, А.Ю. Філіппова Перспективи використання настоїв чаю у технології наливки.....	40
О.Л. Лисенко Доцільність використання авокадо у кулінарній продукції	42
О.А. Лихолат, О.В. Вишнікіна Гастрономія та омічні науки	44
Н.В. Лохман Зміст інноваційної діяльності підприємств харчової промисловості	46
В.Ф. Могутова, Н.Р. Лютова Розробка нової технології кисломолочних напоїв	47
В.О. Мороз, А.Ю. Кучма, Ю.А. Горяйнова Технології виробництва морозива: шляхи удосконалення.....	48
О.С. Павлюченко, Ю.П. Фурманова, М.А. Букша Шляхи розширення асортименту рослинної сировини для виробництва панкейків у закладах ресторанного господарства	50
Л.О. Положишникова Використання нетрадиційної рослинної сировини у технологіях майонезних соусів..	52
А.Л. Рогова, І.В. Чоні, О.Г. Шидакова-Каменюка Дослідження впливу порошку топінамбура на показники якості кексів.....	54
Т.О. Роман, М.Г. Іванченко, З.А. Бурова Вплив ступеня обсмаження кавових зерен на смакові властивості кавового напою....	56

І.М. Силка, О.В. Матиящук Використання нетрадиційної рослинної сировини в технології холодних напоїв у закладах ресторанного господарства.....	58
О.О. Сімакова, А.І. Лаптева Оптимізація процесів підприємств харчової промисловості шляхом впровадження екологічно-технічних рішень	59
Д.В. Скрипник, О.В. Бортнічук Дослідження впливу поверхнево-активних речовин на активність дріжджової мікрофлори при бродінні тіста	61
О.В. Споденко, В.І. Зуйко Сучасні аспекти удосконалення технології традиційних виробів з пасти для закладів ресторанного господарства.....	62
М. К., Турчиняк, Б.Я. Полотай Безглютенові макаронні вироби у підприємствах ресторанного господарства	63
Р.Г. Устинов Маркетингові дослідження інноваційної позиції підприємств харчової промисловості.....	65
Г.П. Хомич, О.М. Горобець Перспективи використання відходів журавлини у технології борошняних виробів та солодких страв.....	66
Г.П. Хомич, Ю.В. Левченко, В.С. Бондарчук Використання рослинної сировини у технології маринування напівфабрикатів з гідробіонтів	68
Т.І. Юдіна, О.В. Агапова Використання концентрату сколотин у технології безглютенових кексів.....	70
О.М. Янушкевич, Н.Г. Гринченко, О.О. Гринченко, Р.П. Никифоров Сучасні тенденції виробництва гарячих соусів для сегменту horeca.....	71
СЕКЦІЯ 2. УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ ТА ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ: НОВАЦІЇ, ЕКОЛОГІЧНІСТЬ, ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ	
К.D. Astanakulov, N. M. Kurbanov Studying the work of the top grinding camera of the stead grinding-crusher.....	73
I.O. Dubovkina Sensory analysis using technology of alternating impulses of pressure for food production.....	75
Zh.O. Petrova, K.S. Slobodianiuk Rationale for the feasibility of the development of step-by-step modes of drying the phytoestrogenic plant raw material on the basis of soybean.....	76

S. Tashbaeva, Sh. Atakhanov, Q. Dadaev, O. Mansurov Creating a new type of product from the yantak plant.....	78
SH. Atakhanov, A. Xabibillayev, G. Aliyeva Development of technology for enrichment of flour with powders and minerals obtained on the basis of secondary raw materials.....	80
А.В. Кошельник Харчова цінність аналогу молока з насіння пажитнику грецького.....	81
І.В. Бабкіна, А.О. Шевченко, С.В. Прасол, В.О. Демченко Дослідження процесу сушіння зефіру радіаційно-конвективним способом з використанням НВЧ-нагрівання.....	83
О.А. Білик, Л.М. Бурченко Вплив полікомпонентної суміші «солодок супер» на процес черствіння хліба пшеничного збагаченого сумішшю пророщених зерен.....	85
М.Я. Бомба Перспективи використання традиційної рослинної сировини карпат для приготування фіточаїв з оздоровчими властивостями.....	86
Ю.В. Бондаренко, Г.М. Андронович Вплив цілого та подрібненого насіння льону золотого на якість пшеничного хліба...	87
І.І. Гапонюк Управління рівнем забруднення зерна в зерносушарках режимами сушіння.....	89
І.І. Гапонюк Управління рівнем забруднення доквілля зерносушарок.....	91
І.І. Гапонюк Управління продуктивністю та ефективністю ситових сепараторів коефіцієнтом зовнішнього тертя сипких матеріалів.....	92
І.І. Гапонюк Внутрішньокапілярний тиск капілярно-пористих тіл як фактор внутрішньокапілярного опору дифузії вологи.....	93
М.А. Гулевата, О.М. Тищенко, С.І. Усатюк Перспективи виробництва олій з ядер горіхів.....	95
Г.В. Дейниченко, Л.Г. Дейниченко, Т.В. Кравченко Поліфенольні сполуки зефіру, виготовленого з використанням пюре калини.....	96
Д.В. Дмитревський, С.В. Гавриленко Удосконалення процесу виготовлення пюре з плодової сировини.....	97
О.Є. Загорулько, А.М. Загорулько, І.О. Гордієнко Розробка якісно нових плодоовочевих напівфабрикатів з оздоровчими властивостями.....	99

В. Згоранець, В.І. Бабенко Розроблення рецептури майонезів з біологічно активними добавками.....	100
Л.І. Решетило До питання безпеченості та якості кулінарної продукції у підприємствах ресторанного господарства.....	101
В.М. Ізраєлян, О.А. Штонда Застосування м'яса страусів в технології шинкових виробів.....	103
О.В. Кочубей-Литвиненко, А.С. Дубівко Перспективи використання ультразвукового впливу при виробництві рослинних напоїв на основі вівсяного борошна.....	105
С.В. Кюрчев, В.О. Верхоланцева Відцентрово-роторний подрібнювач для приготування корму тваринам.....	107
О.А. Маяк, А.М. Сардаров Використання вакуумної вібраційної сушарки для переробки овочевих вичавків.....	108
І.О. Огороднічук Вплив ультразвукового опромінювання на мікроорганізми.....	110
О.В. Омельченко, Л.О. Цвіркун, Г.В. Гейєр Удосконалення технологічного процесу сортування яблук.....	112
Н.О. Паляничка Визначення продуктивності імпульсного гомогенізатора молока.....	114
О.В. Пахомська Розробка новітніх технологій хлібобулочних виробів.....	116
В.В. Перекрест, Г.В. Гейєр, О.В. Абрамова Застосування вихрової труби в цехах копчення риби.....	117
Г.М. Постнов, О.М. Постнова, В.М. Червоний, Н.О. Афукова Дослідження ефективності процесу ультразвукової екстракції дикорослої сировини від величини гідромодуля і частоти хвиль.....	119
Т.І. Романовська, М.І. Осейко Перспективи використання ліпідів у ресторанному бізнесі.....	121
В.М. Серебренников, В.П. Хорольський, Ю.М. Коренець Математичний аналіз дифузійного переносу пасивної домішки в рідкому середовищі під впливом ультразвуку.....	122
Е.Ф. Халікова Перспективи використання побічного продукту пивоваріння у хлібопекарському виробництві.....	123
Е.Ф. Халікова, О.А. Білик Уповільнення процесу черствіння хлібців висівкових.....	125

В.П. Хорольський, О.К. Копайгора, А.О. Бойченко Інтелектуальне управління енергоспоживанням виробництва заморожених сортів хліба.....	126
В.П. Хорольський, О.К. Копайгора, Ю.С. Гавришкевич Оптимізація параметрів енергоспоживання технологічних процесів виробництва хлібобулочних виробів.....	128
В.П. Хорольський, О.К. Копайгора, Ю.М. Коренець Інтелектуальна система управління технологічними процесами замороження продуктів харчування.....	130
В.П. Хорольський, О.К. Копайгора, А.К. Літвиненко, Д.С. Шамрай Методи прогнозування електроспоживання об'єктів холодильних підприємств.....	132
В.П. Хорольський, Ю.М. Коренець, О.К. Копайгора Мультиагентна експертна система для харчових виробництв.....	134
Л.О. Цвіркун, С.Л. Цвіркун, Г.В. Гейєр Управління процесом сортування яблук на основі фотографічних зображень.....	136
Л.О. Цвіркун, О.В. Омельченко, Г.В. Гейєр, С.Л. Цвіркун Автоматизоване управління процесом сортування яблук.....	138
А.О. Чагайда Використання енергоекономічних теплових систем в харчових технологіях.....	140
О.А. Чернюшок, А. Нетупська Виготовлення варених ковбас з додаванням соєвого білка в поєднанні з сухою молочною сироваткою.....	142
О.А. Чернюшок, І.Ю. Шевченко, Ю.В. Бірюк Поєднання сухої сироватки молочної збагаченої з м'ясною сировиною в технології м'ясних напівфабрикатів.....	143
О.А. Чернюшок, І.Ю. Шевченко, Ю.В. Бірюк Ринок м'ясних напівфабрикатів України та можливості розширення їх рецептурного складу.....	144
О.А. Штонда, К.М. Семенюк Переваги застосування ферментів рослинного походження у маринадах для натуральних м'ясних напівфабрикатів.....	146
СЕКЦІЯ 3. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Yu.Shavruk Belarusian public catering market development trends.....	148
A. Shchemeleva, N. Shumskaya Usage of internet marketing tools for organisation of hotel business.....	150

О.В. Бойко Інновації в ресторанному бізнесі.....	152
К.О. Войтко, О.А. Пусікова Сучасна туристична сфера – прогнози розвитку.....	153
Б. Б. Ботштейн, Г. С. Гречаникова "Excel" як програмне забезпечення інноваційної технології розробки сучасного меню.....	155
І. О. Вівсюк Діяльність підприємств готельного господарства в умовах пандемії коронавірусу COVID-19.....	157
М. Денисенко Тенденції розвитку готельного бізнесу в умовах сучасної світової кризи.....	159
Т.Я. Дзюба , Л.О. Шаран, А.В. Шаран Перспективи впровадження комплексної ІТ-технології у закладі гостинності.....	161
І.В.Дочинець Фактори, які впливають на розвиток індустрії гостинності.....	163
В.В. Кадала, Т.В.Хайлова, О.П. Гузенко Оцінка взаємозв'язку вирішення проблеми розвитку готельного господарства та зниження рівня безробіття в Україні.....	164
Т.В.Квітка Бізнес-моделі в цифровій економіці.....	166
Н.В. Кирпиченко Сучасні інноваційно-інформаційні технології в ресторанному господарстві.....	167
М. В. Козарчук, О. О.Любіцева Впровадження принципів сталого розвитку, як пріоритетний напрямок розвитку готельного бізнесу України.....	169
Л.Д. Костакова Порівняння підходів до калькулювання у ресторанному господарстві: переваги та недоліки.....	171
Г.О.Крапівіна Сучасні тенденції розвитку засобів розміщення в міжнародній діяльності НФЗ «ВОЛОНТУРИЗМ».....	173
В.А. Красномовець Цифровий маркетинг у формування бренду готелю.....	175
О. А. Локутова Еногастрономічна складова апітуризму	176

М.М. Ляшук Готельно-ресторанне господарство Шацько-Любомльського рекреаційного району Волинської області.....	178
І.О. Мазуркевич Сучасні тренди приготування страв на підприємствах ресторанного бізнесу.....	180
А.О. Мельник, О.Ю.Будякова Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.....	182
Є.В. Мирна Формування організаційно-економічного механізму ефективного управління підприємствами ресторанного господарства.....	184
Ю.Б. Миронов Інновації в готельному бізнесі.....	186
С.І. Мосіюк, В.І. Мосіюк Розвиток готельного бізнесу в Україні в контексті зеленого туризму.....	188
І.А. Назаренко, А.І. Лаптева Роботизація в ресторанному господарстві.....	190
І.А. Назаренко, А.І. Лаптева Інновації в ресторанному господарстві.....	192
І.А. Назаренко, А.М.Чеботаренко Адаптація закладів ресторанного господарства до карантинних умов.....	193
О.А.Ніколайчук Стратегія управління доходами суб'єктів готельного бізнесу за допомогою Revenue Management.....	195
Н.В. Онищук Удосконалення процесу категоризації готелів в Україні.....	197
Л. В. Півньова Готельна галузь в умовах світових викликів: шляхи подолання.....	199
О.А. Пусікова, І.О. Філімонцева Екологічність у готельному господарстві.....	200
О.А. Пусікова, Г.Р. Терновська Культура обслуговування в готельному господарстві.....	202
М.О. Рябенька Механізми державного регулювання у ресторанному господарстві.....	204
О. О. Сімакова, В.О. Пшиннік Економічне обґрунтування використання інноваційних технологій в ресторанному бізнесі.....	206

О. О. Сімакова, К.О. Герасименко Поняття гастрономічних трендів та їх розвиток в Україні.....	207
О.І. Скопич, О.В. Бортнічук Інтерактивні технології в готельному бізнесі	208
О.А. Стрілець Правила подачі страв та напоїв азіатської кухні на прикладі роботи кафе “WOKA” м. Краматорськ.....	209
Ю.В. Сюмка Світові тенденції та тренди у ресторанному бізнесі.....	211
Г.М.Тарасюк, А.О. Чагайда Специфіка діяльності закладів гостинності в умовах економічної нестабільності.....	213
З. Я. Шацька, Я. В. Бойко Проблеми забезпечення сталого розвитку туризму в Україні в умовах глобальних викликів.....	215
З. Я. Шацька, Ю.А. Ісаченко Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства, як складової туристичної галузі.....	217
З. Я. Шацька, А.А. Шевель, Д.Ю. Шендра Дитячий туризм в Україні: сучасний стан та перспективи розвитку	219
Ю.А. Шевчук Державне регулювання інноваційного розвитку готельного бізнесу	221
Г.П. Щука, Т.Г. Сокол Готельно-ресторанна індустрія Закарпаття в контексті ключових трендів розвитку світового туристичного ринку.....	223

Наукове видання

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ**

**МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

**Відповідальний за випуск: Омельченко О.В.
Набір та верстка: Назаренко І.А., Ніколайчук О.А.**

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/OKPR-01>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production/>

Multilanguage edition

Passed for printing 18.05.2020

Circulation 50 copies

ISBN 978-80-907570-5-9

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

jako svou 16. publikací

Vydání první