

Міністерство освіти і науки України

**Державний заклад «Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка»**

**ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СУЧАСНИЙ
СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ**

МАТЕРІАЛИ
І МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
(м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року)

Старобільськ
2021

Програмний комітет

Курило В.С., *д.п.н, проф., академік НАПНУ, голова вченої ради ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

Члени програмного комітету:

М. Унал, *д. м. н., професор, ректор Середземноморського університету;*

М. Халваші, *к. і. н., професор, ректор Батумського державного університету імені Шота Руставелі;*

Т.В. Стойкова, *PhD, доц. Економічного університету, м. Варна, Болгарія;*

А. О. Адамчук, *начальник Управління культури, національностей, релігій та туризму Луганської обласної державної адміністрації*

Організаційний комітет

Л. Ц. Ваховський, *заст. голови, д. п. н., професор ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

Е. В. Потапенко, *заступник голови комітету, д-р. хім. наук, доцент, в.о. директора навчально-наукового інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».*

Члени організаційного комітету:

О. Л. Караман, *д. п. н., професор, ректор ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

С. М. Безбородих, *канд. пед. наук, доцент, завідувач кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»;*

О. О. Говоруха, *к.е.н., доцент кафедри туризму, готельної і ресторанної справи ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка».*

Т 86 Туристичний та готельно-ресторанний бізнес : сучасний стан, проблеми та перспективи розвитку : матеріали І міжнародної науково-практичної конференції (м. Старобільськ, 16-17 листопада 2021 року). – Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» : Старобільськ, 2021. – 380 с.

У матеріалах конференції розглядаються сучасні тенденції розвитку туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, інноваційні технології в галузі туризму та гостинності, методика управління підприємствами туризму та готельно-ресторанного господарства, управління якістю, безпечністю послуг і продукції та формування професійних компетентностей майбутнього фахівця для сфери туризму й готельно-ресторанної справи.

УДК 338.48:640.4

Рекомендовано до друку Вченою радою ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» (протокол №5 від 22 грудня 2021 року)

Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів, за виклад, зміст і достовірність яких відповідальні автори. Погляди, відображені у публікаціях, не завжди можуть співпадати з офіційною позицією організаторів конференції

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» заборонено

ЗМІСТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 1

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ

Булатов С.В., Добровольський А.О. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ В ТУРИЗМІ.....	13
Булатов С.В., Дунаєв Д.В. ЕКОЛОГІЧНИЙ ТУРИЗМ ЯК ОДИН ІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ ВИДІВ РОЗВИТКУ ПРИРОДНОГО ТУРИЗМУ.....	15
Бут Т.В., Баландіна К.О. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ У ЛЬВІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ	18
Вітряк А.О., Вітряк Н.В. КВЕСТ-ЕКСКУРСІЯ, ЯК НОВИЙ НАПРЯМ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ МІСТА КАМ'ЯНЕЦЬ- ПОДІЛЬСЬКИЙ	20
Вітряк А.О., Соколова В.О. ІНСЕНТИВ-ТУРИЗМ ЯК СПОСІБ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	22
Вітряк А.О., Товстига Д.В. ВПЛИВ ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ НА ТУРИСТИЧНИЙ ІМІДЖ МІСТА КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ.....	25
Власенко І.В. ІННОВАЦІЙНА СКЛАДОВА В РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ.....	28
Вовк К.М. ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ МІСЕ.....	30
Гресь-Єфреїнова С. В., Ревенко А. В. ТРЕНДИ РОЗВИТКУ ВІТЧИЗНЯНОГО ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19	32
Гурова Д. Д., Картавенко А. О. ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПРОГНОЗИ РОЗВИТКУ СФЕРИ ТУРИЗМУ У ПОСТКОВІДНУ ЕПОХУ	35
Давидова О.Ю. СТРАТЕГІЧНІ ОРІЄНТИРИ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ.....	37
Зайцева В.М., Чаркіна Т.Ю., Пікуліна О.В. РОЗВИТОК ЗАЛІЗНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	40
Зацепіна Н.О., Пономарьова М.О. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ МОЖЛИВОСТЕЙ ЩОДО ПРОСУВАННЯ ТУРИСТСЬКОГО ПРОДУКТУ НА ПРИКЛАДІ РЕЛІГІЙНОГО ТУРИЗМУ.....	41
Іванов А. М. УПРАВЛІННЯ СФЕРОЮ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ РЕФОРМУВАННЯ ОРГАНІВ МІСЦЕВОГО САМОВРЯДУВАННЯ	44

Іванов А. М., Колесник М. В. ФРАНЧАЙЗИНГ ЯК СКЛАДОВА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ	46
Колокольчикова І. В., Овесков О.В. РОЛЬ ГРОМАДСЬКИХ ОРГАНІЗАЦІЙ В РОЗВИТКУ ЗЕЛЕНОГО ТУРИЗМУ.....	48
Корнієнко О. М., Сафарова Л. К. РОЗВИТОК ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ СВІТОВОЇ ПАНДЕМІЇ.....	51
Кушнірук Г. В., Запотічна Р. І. КОНЦЕПЦІЯ SMART-ТУРИЗМУ : ПРАКТИКА РЕАЛІЗАЦІЇ У ЛЬВОВІ.....	53
Миронов Ю. Б., Лосик М.Ю. ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19.....	56
Миронов Ю. Б., Костюк С. Б., Прудєус С.М. СУЧАСНИЙ СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ.....	59
Мункачій І.З. РИНОК ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ЯК ОБ'ЄКТ ТЕОРЕТИЧНОГО АНАЛІЗУ.....	62
Накашидзе Р., Беридзе Р., Говоруха Е., Евлаш Т. ОСОБЕННОСТИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРИЗМА В ГРУЗИИ.....	65
Островська Г.Й. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ В СТИЛІ ГЛЕМПІНГ.....	68
Петлін І.В. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОГО КОНСАЛТИНГУ В УКРАЇНІ	70
Петлін І.В., Гузій А.О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ПИВНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	72
Петлін І.В., Кальмук В.Р. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ РОЗВИТКУ ДІЛОВОГО ТУРИЗМУ	74
Петлін І.В., Ткач А. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО ОПЕРАТОРА «ВІДВІДАЙ».....	76
Погуда Н.В. СТРАТЕГІЧНИЙ РОЗВИТОК ПІДПРИЄМСТВ ТУРИСТИЧНОЇ СФЕРИ	79
Потапенко Е. В., Чумак М.М., Бикадорова В.Є. СУТНІСТЬ ТА ЗНАЧЕННЯ МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА	82
Редько В.Є., Долгієр А.І. СУЧАСНІ ТРЕНДИ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В КРАЇНАХ ЄВРОПИ	84

Рутинський М.Й., Бабюк Т.В. ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ НА РИНКУ WELLNESS-ГОСТИННОСТІ ІСПАНІЇ	87
Сичова А.О., Петрова П.Б. OVERLANDING ТУРИЗМ: СПЕЦИФІКА НАПРЯМКУ І ПЕРСПЕКТИВИ СТАНОВЛЕННЯ	90
Феленчак Ю.Б. ОСНОВНІ ПІДХОДИ ДО ВИОКРЕМЛЕННЯ СТРУКТУРИ СОЦІАЛЬНОГО ТУРИЗМУ	93
Цимбала О.С., Щерб'як О.В. КАНТОН БЕРН ЯК ВАЖЛИВА ДЕСТИНАЦІЯ ЕКОЛОГІЧНОГО ТУРИЗМУ У ШВЕЙЦАРІЇ	96
Цимбала О.С., Шанковська С.А. ФЕСТИВАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ВЕЛИКОЇ БРИТАНІЇ ЯК СКЛАДОВА ПОДІЄВОГО ТУРИЗМУ	99
Щука Г.П., Головня С.І. ТУРИСТИЧНИЙ РЕГІОН ЧИ ТУРИСТИЧНА ДЕСТИНАЦІЯ: СПІВСТАВЛЕННЯ ПОНЯТЬ	103
Якимчук І.Л. Коміслива В.І. ВПЛИВ ПАНДЕМІЇ COVID-19 НА ТУРИСТИЧНИЙ РИНОК СВІТУ...	105
Якимчук І.Л. Сторожук Л.П. НОВІТНІ РІЗНОВИДИ ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ: ВИННИЙ ТУРИЗМ	107

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 2

СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ

Аіук О., Bezruchenkov Y. IMPROVEMENT OF THE MANAGEMENT SYSTEM HOSPITALITY INSTITUTIONS.....	110
Банєва І.О., Піюренко І.О. ПРИСТОСУВАННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ДО УМОВ КАРАНТИНУ	113
Безрученков Ю.В., Говорова А., Калініна Т. ПЕРСПЕКТИВИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ЖИТТІ СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА	114
Безрученков Ю.В., Крят А.О. ПОНЯТТЯ ГОСТИННОСТІ ТА ЙОГО СКЛАДОВІ.....	117
Бойко О.В. ПЕРСПЕКТИВИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ЖИТТІ СУЧАСНОГО СУСПІЛЬСТВА	121
Бровенко Т.В., Перепелиця В.В. СУЧАСНІ ПРАКТИКИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЗАКЛАДАМИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА...	124

Величко О.В., Нездоймінов С.Г. РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО СЕКТОРУ В ПРИЧОРНОМОРСЬКОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ	127
Вітряк А.О., Верстюк Д.П. ПРОБЛЕМАТИКА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ, СУЧАСНИЙ СТАН ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	130
Вітряк А.О., Вознюк К.Р. ЧИННИКИ ТА ЇХ ВПЛИВ НА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	132
Вітряк А.О., Чоп'як А.М. СТАН ТА УМОВИ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ	134
Гончар Ю.М., Томаш Д.А. ПЕЛЬМЕННА, ЯК НОВИЙ НАПРЯМ «ONE-DOLLAR RESTAURANT» ФОРМАТУ	137
Горач О.О. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	139
Горіна Г.О., Сіятська Ю.Ю. РОЛЬ СТАНУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	141
Гуцол А.В., Самохін Н.А. ЛІБЕРАЛІЗАЦІЯ ГЕНДЕРНИХ СТЕРЕОТИПІВ У СФЕРІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНОГО СЕРВІСУ	144
Данилюк І.П., Струтинська Л.Т. ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ КАРАНТИНУ.....	146
Кашинська О.Є., Малюга К.К. ГОТЕЛЬНА ІНДУСТРІЯ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	148
Кашперська А.І. СТАН ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	150
Колісниченко Т.О. СУЧАСНА КАВ'ЯРНЯ – ЗАКЛАДИ, ЩО СПЕЦІАЛІЗУЮТЬСЯ НА РЕАЛІЗАЦІЇ РІЗНОМАНІТНОГО АСОРТИМЕНТУ КАВИ	153
Колісниченко Т.О. ЗАСОБИ ПІДТРИМКИ МАЛОГО ТА СЕРЕДНЬОГО БІЗНЕСУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ В ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ.....	158
Колісниченко Т.О. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ У ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	161
Коркач Г.В., Котузаки О.М., Нікітчина Т.І. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО РЕСТОРАНУ.....	164
Корнієнко О.М., Яртимик К.М. СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ	166

Костюк О.П. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ МОНОФОРМАТИВ САЛОНІВ КРАСИ В ОРГАНІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ.....	169
Красномовець В. А., Вовк В.В. АНАЛІЗ НАДАННЯ ДОДАТКОВИХ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ МІСТА ЧЕРКАСИ	171
Кукліна Т.С., Гогунська А.В. РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В СУЧАСНІЙ УКРАЇНІ	173
Кушнірук Г.В., Власюк Н.С. КАВОВИЙ СЕРВІС ЯК МИСТЕЦТВО В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	175
Майкова С.В., Джурик Н.Р.-Й., Вівчарук О.М. СУЧАСНІ ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	178
Маслійчук О. Б. ФОРМАТ РЕСТОРАНУ DARK KITCHEN	180
Мороз Я.Е. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА СХОДІ УКРАЇНИ	182
Мороз Я.Е., Корінська О.О. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19	184
Романуха О.М., Коломоєць А.М., Коваленко О.С. ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ УКРАЇНИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ.....	187
Ткач В.О., Левкович В. В. КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ БІЗНЕС-ГОТЕЛЮ В СУЧАСНИХ РЕАЛІЯХ	190
Якимчук І.Л., Серафимчук А.О. МОЛЕКУЛЯРНА КУХНЯ: ЕСПУМАМІ	192

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 3 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Боднарук О.А., Євсюкова Д.М. ПРОГРЕСИВНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ	195
Боднарук О.А., Ковальова К.А. СПОСОБИ ВИРОБНИЦТВА РОСЛИННОГО СИРУ ТОФУ	197
Боднарук О.А., Мороз В.О. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ НОВИХ ЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПЕРЕРОБКИ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	199
Боднарук О.А., Пуханова С.І., Білицька І.В. АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ЕРИТРИТУ У ВИРОБНИЦТВІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗНИЖЕНОЇ ГЛІКЕМІЧНОСТІ І КАЛОРІЙНОСТІ	201

Васильєва О.О. ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПЮРЕ КИЗИЛУ У ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТІВ.....	203
Васильєва О.О., Капуста К.А. ТЕХНОЛОГІЯ ЗЕФІРУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	205
Гончар Ю.М., Негрій Н.Ю. ЗАПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙ ТА НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ	208
Горб К.М., Радиш Я.А. ІНТЕГРАЦІЯ ПОСЛУГ У СФЕРІ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ.....	210
Добровольська С.Я., Пиріг І.Я. ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТРЕНДІВ У ДІЯЛЬНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ХАРЧУВАННЯ (НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «ВОДОГРАЙ», М. ТЕРНОПІЛЬ).....	212
Дорош Ю.С. ЛАВАНДОВІ ПОЛЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ РЕСУРС ДЛЯ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ.....	214
Жукова В.Ф., Тарасенко В.Г. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	216
Завидівська О.І., Завидівська Н.Н., Гуль І.Г. СУЧАСНІ ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ В ТУРИСТИЧНІЙ ГАЛУЗІ.....	218
Заневський І.П., Заневська Л.Г. ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ГАЛУЗІ ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННО СПРАВИ	220
Золотухіна І.В. ВИЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРІВ ПРОЦЕСУ УЛЬТРАФІЛЬТРАЦІЇ СКОЛОТИН.....	223
Котузаки О.М. Коркач Г.В. Нікітчина Т.І. РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ З БОРОШНОМ СОЧЕВИЦІ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	225
Красномовець В.А., Дудник Д.В. СУЧАСНІ ФОРМИ МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	228
Махортов Ю.О., Телічко Н.А., Дідур Г.І. ПРОЕКТНЕ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ АПК	230
Махортов Ю.О., Телічко Н.А. ПРОЕКТНО-ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД Й ЗАСТОСУВАННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ТУРИСТИЧНІЙ ГАЛУЗІ	232
Мельник О.П., Радзієвська І.Г. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ.....	234

Мотунова Н.В., Пархоменко І.М. ВИКОРИСТАННЯ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	236
Опанащук Ю.Я. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СУЧАСНОМУ ТУРИСТИЧНОМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	239
Пусікова О.А., Василевська А.О. НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ ІЗ БІСКВІТНОГО ТІСТА.....	241
Пусікова О.А., Євсюкова Д.М. ВИКОРИСТАННЯ ЯПОНСЬКОГО СУПЕРФУДУ В ЄВРОПЕЙСЬКИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	244
Пусікова О.А., Мороз В.О. УДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ.....	246
Фролова Н.Е., Очеретна А.В. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРЯНОЇ ОЛІЙНОЇ СУМІШІ.....	248
Фролова Н.Е., Очеретна А.В., Віноградов В. ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ СТРАУСИНОГО ЖИРУ ТА МОЖЛИВОСТІ ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ	250
Фролова Н.Е., Тищенко О.М., Губар Т.М., Макалюк К.О. ЗАСТОСУВАННЯ ПАЛЬЧИКОВОГО ПРОСА У БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СТРАВАХ ДЛЯ РЕСТОРАНІВ ТА АЮРВЕДИЧНИХ КАФЕ	253
Червоний В.М., Горєлков Д.В., До Х.У. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З В'ЄТНАМСЬКОЮ КУХНЕЮ	255
Цихановська І.В., Бережна І.О. ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ СИРКОВОГО ДЕСЕРТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ХАРЧОВОЇ НАНОДОБАВКИ «МАГНЕТОФУД»	257
Яворська О.Г. ВПРОВАДЖЕННЯ БІЗНЕС-АНАЛІТИКИ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ.....	260
Янаков В ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ОБЛАСТИ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И ТЕСТОПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	262

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 4 МАРКЕТИНГ ТА МЕНЕДЖМЕНТ ПІДПРИЄМСТВ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ

S. Tsviliy, D. Gurova PRIORITY DIRECTIONS IN TOURIST SERVICE OF CONSUMERS ON THE BASIS OF ENSURING THE PROTECTION OF THEIR RIGHTS	266
Бут Т.В., Медяник Є.С. СТРАТЕГІЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ ПРИ ПРИЙНЯТТІ УПРАВЛІНСЬКИХ РІШЕНЬ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА	268

Вітряк А.О., Кузь Д.В. МАРКЕТИНГ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ: БАЧЕННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	271
Вітряк А.О., Нечипорук В.Г. РОЗВИТОК МАРКЕТИНГ ТУРИЗМУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	273
Горб К.М., Михальчук Р.О. ТУРИСТИЧНИЙ ПУТІВНИК ПО ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ (НА ПРИКЛАДІ УНІВЕРСИТЕТУ МИТНОЇ СПРАВИ ТА ФІНАНСІВ).....	275
Іванов А.М., Хоменко В.І. АНАЛІЗ СКЛАДОВОЇ ЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ТОВ «ХОРОШЫЙ ОТДЫХ», М. ОДЕСА	278
Журавльова С.М., Фесак Д.О. СУТНІСТЬ І ЗНАЧЕННЯ МОТИВАЦІЇ ЯК СКЛАДОВОЇ ТРУДОВОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	281
Кривуля П. В., Сафонова К. Я. ПРОЦЕС SWOT-АНАЛІЗУ ПРОЄКТУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ЯК СЕРЕДОВИЩЕ ДІЇ ЧИННИКІВ КОМУНІКАЦІЙНОГО РИЗИКУ ОЦІНЮВАННЯ АНАЛІЗОВАНИХ ХАРАКТЕРИСТИК	283
Колокольчикова І.В., Перевай К.В. МАРКЕТИНГОВА ОЦІНКА НАДАННЯ ПОСЛУГ В ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ	286
Кучер М.М., Творовська О.В. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ ЯК ФАКТОР ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА	289
Мотунова Н.В., Бокова І.В. ОСОБЛИВОСТІ ВІДКРИТТЯ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	287
Нездоймінов С.Г. Кушніренко В.О. НАУКОВО-ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ КОМУНІКАЦІЙНОЇ СТРАТЕГІЇ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА	293
Рябенька М.О., Бесараб А.С. СТРАТЕГІЧНЕ ПЛАНУВАННЯ ЯК ПЕРЕДУМОВА ЕФЕКТИВНОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ В СФЕРІ ГОТЕЛЬНОГО ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	295
Хміль К.А., Александрова В.В. ФОРМУВАННЯ БРЕНДУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ	298

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 5
БЕЗПЕЧНІСТЬ, ЯКІСТЬ ПОСЛУГ І ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Morozova M. THE STATE BASIS FOR QUALITY AND SAFETY OF FOOD INDUSTRY	300
-------------------------------------------------------------------------------------	-----

Беляк А.О. ВПЛИВ ЯКОСТІ ПОСЛУГ НА ЛОЯЛЬНІСТЬ КЛІЄНТІВ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ	303
Вітряк А.О., Долматова В.В. ЯКІСТЬ ПОСЛУГ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ЇЇ ОЦІНКА.....	306
Вишнікіна О.В., Матухно О.С. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ ТА ПСИХОЛОГІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	309
Володавчик В.С., Сторожук Е.С. ТОВАРОЗНАВЧА ЕКСПЕРТИЗА ЯКОСТІ МЕДУ ЗА ОРГАНОЛЕПТИЧНИМИ ПОКАЗНИКАМИ В ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ ЛУГАНСЬКОЇ ОБЛАСТІ	311
Горайнова Ю.А., Мороз В.О., Гусак Є.Р. ВИЗНАЧЕННЯ ДЕЯКИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА В ПРИСУТНОСТІ РОСЛИННИХ ДОБАВОК	314
Гребельник О.П., Загоруй Л.П., Дирда В.О. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ У МОЛОЧНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ	316
Давидова О.Ю. ЯКІСТЬ ЯК ВИЗНАЧАЛЬНИЙ ЧИННИК ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ТА ТУРИЗМУ.....	319
Журавльова С.М., Волік А.О. ОСНОВНІ ПОНЯТТЯ І ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ	321
Ковальова О.С. ДЕЗІНФЕКЦІЯ ХАРЧОВОГО ОБЛАДНАННЯ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПЛАЗМОХІМІЧНО АКТИВОВАНИХ ВОДНИХ РОЗЧИНІВ	323
Лебеденко Т.Є., Нікітчина Т.І., Коркач Г.В., Котузаки О.М., Кожевнікова В.О. БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА CASUAL СЕГМЕНТУ	326
Лихолат О.А., Вишнікіна О.В., Фесик А.А. ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННУ СПРАВУ ЯК НАГАЛЬНА ПОТРЕБА СЬОГОДЕННЯ	329
Мамотенко Д.Ю., Родіна Т.В. МЕТОДИКА МОНІТОРИНГУ ЯКОСТІ ПОСЛУГ	331
Омельченко М.Ю. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ СПОРТИВНИХ НАПОЇВ	331
Пусікова О.А., Шкуро Т.О., БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	334
Романовська О.Л., Бирзу І.К. ПЕРСПЕКТИВА ВИРОБНИЦТВА ВЕГАНСЬКОГО ВИНА ЯК ЕКОЛОГІЧНОГО ПРОДУКТУ	337

Романовська О.Л., Брикова Т.М. ОЦІНКА РИЗИКІВ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО БОРОШНА	339
Стойкова Т., Безрученков Ю.В. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ ЧЕКІСТІВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ.....	342

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМ 6
ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ
МАЙБУТНЬОГО ФАХІВЦЯ ДЛЯ СФЕРИ ТУРИЗМУ Й ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

О. Budiakova FORMATION OF PROFESSIONAL COMPETENCIES OF THE FUTURE HOSPITAL SPECIALIST	345
Андрющенко Я.Е., Шагов С.В. ІМІДЖ ЛІДЕРА-УПРАВЛІНЦЯ: ОСОБИСТИЙ ТА КОРПОРАТИВНИЙ АСПЕКТИ	347
Безбородих С.М., Караман О.Л. ЗНАЧЕННЯ ПАРТНЕРСЬКИХ ВІДНОСИН У ТУРИСТИЧНІЙ ІНДУСТРІЇ.....	349
Гуцол А.В., Адамчук А.О. ВРАХУВАННЯ ГАЛУЗЕВОГО ТА РЕГІОНАЛЬНОГО КОНТЕКСТУ В ПРОЦЕСІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ В ЛУГАНСЬКІЙ ОБЛАСТІ.....	351
Іванова Ю.М. РОЛЬ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ У ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....	353
Кашинська О.Є., Гуцол А.В. РЕГІОНАЛЬНИЙ АСПЕКТ У ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....	355
Курило В.С., Безбородих С.М. АНІМАЦІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ФАХІВЦІВ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ	358
Кирпиченко Н.В. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧУВАННЯ, У КОНТЕКСТІ ПОТРЕБ СУЧАСНОГО РИНКУ	360
Коваленко О.В. УМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ САМОСВІДОМОСТІ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ТУРИЗМУ	363
Кривуля П. В., Сафонова К. Я. ПОСИЛЕННЯ КОМУНІКАЦІЙНОГО РИЗИКУ У ЛАНЦЮГАХ ОПИСУ ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК SWOT-АНАЛІЗУ	366

Мороз В.П., Корінська О.О.	
ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ КОМУНІКАТИВНОЇ КУЛЬТУРИ ФАХІВЦЯ У ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ	369
Сичова А.О., Попова Н.С.	
ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО ВАЖЛИВИХ ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ.....	372
Якимчук І.Л., Ништ Л.В.	
ПРОФЕСІЙНА КОМПЕТЕНТНІСТЬ – ЯК РІВЕНЬ ПРОФЕСІОНАЛІЗМУ ОСОБИСТОСТІ ФАХІВЦЯ ДЛЯ СФЕРИ ТУРИЗМУ Й ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ.....	375
ІНФОРМАЦІЯ ПРО І МІЖНАРОДНУ НАУКОВО-ПРАКТИЧНУ КОНФЕРЕНЦІЮ ТУРИСТИЧНИЙ ТА ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: СУЧАСНИЙ СТАН, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ	378

планування, надання та реалізації послуг високого рівня якості. Як відомо найголовнішою причиною повернеться клієнт до готелю чи ні, є надане йому обслуговування. Коли клієнт їде в перший раз він може повестися на рекламу, на обіцяні послуги, але наступного разу він відвідає даний заклад, тільки якщо йому сподобалася якість обслуговування і робота персоналу готелю [3].

Так чому ж якість має таке величезне значення? Якщо розглянути динаміку розвитку даних підприємств, саме якість впливає на життєздатність готелю. Тільки успішна реалізація якісного продукту є основою існування компанії. Метою сучасного менеджменту якості є не тільки підвищення задоволеності споживача (насамперед за рахунок якісної продукції), а й досягнення цього найбільш економними способами.

В той же час, практика показує, що наявність в готелі технічних умов для виробництва послуг (затишні номери, громадські приміщення, високотехнологічні устаткування тощо) не гарантує якість обслуговування і стабільний дохід.

Якість послуг необхідно розглядати сьогодні як найважливішу область діяльності організації готельного господарства.

Перелік посилань

1. Обов'язкова сертифікація туристичних та готельних послуг в Україні. Довідник / Держстандарт України, Держкомтуризм України, ДНДІ «Система», Укр. міжнародний фонд якості. – Львів, 2007. – 15 с.

2. Особливості якості готельних послуг. URL: <http://tourfaq.net/hotel-business/osobennosti-kachestva-gostinichnyx-uslug/> (дата звернення: 24.10.2021).

3. Пуцентейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: Навч. посібник. – К.: ЦУЛ, 2007. – 344 с.

ДЕЗІНФЕКЦІЯ ХАРЧОВОГО ОБЛАДНАННЯ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ПЛАЗМОХІМІЧНО АКТИВОВАНИХ ВОДНИХ РОЗЧИНІВ

О.С. Ковальова

доцент кафедри технології зберігання і переробки
сільськогосподарської продукції, к.т.н.

Дніпровський державний аграрно-економічний університет, Україна, Дніпро

В процесі виробництва харчових продуктів важливим є впровадження профілактичних прийомів, направлених на підвищення якості виробленої продукції, а саме, зменшення розповсюдження мікроорганізмів, здатних викликати різноманітні харчові отруєння. В практиці до таких профілактичних прийомів відносять пошук нових хімічних речовин, застосування яких в процесі мийки та дезінфекції технологічного обладнання будуть сприяти отриманню харчової продукції більш безпечної в мікробіологічному відношенні. Ретельне очищення і дезінфекція обладнання харчових виробництв дозволяють попередити забруднення продукції, як патогенною мікрофлорою, так і мікроорганізмами, що викликають псування харчових продуктів [1].

Безпосередньо від мікробіологічної чистоти технологічного обладнання і виробничих поверхонь залежить безпечність та якість послуг і продукції готельно-ресторанного господарства.

В сучасній харчовій індустрії з'явилося багато засобів санітарної обробки обладнання, з новими властивостями, а саме, екологічно безпечних, маючих незначну корозійну активність. Вони являють значний інтерес для харчової промисловості [2]. Проте й надалі ведеться пошук нових високоякісних, а головне, універсальних дезінфектантів на основі пероксиду водню.

Пероксид водню можна застосовувати для дезінфекції будь-якої сировини. Для стерилізації поверхонь використовують пероксид водню в суміші з іншими речовинами. В харчовій промисловості для дезінфекції широко використовують дезінфектанти на його основі [3].

Представлений в даній роботі метод обробки технологічного обладнання направлений на вирішення технологічної задачі, пов'язаної з підвищенням ефективності дезінфекції, скороченням тривалості обробки і підвищенням токсикологічної безпеки. В основу розробки поставлено завдання високоякісної дезінфекції харчового обладнання, яке використовується при переробці м'ясної сировини. Сутністю запропонованого рішення є використання при дезінфекції харчового обладнання плазмохімічно активованих водних розчинів [4], у склад яких входить діюча речовина – пероксид водню. Використання плазмохімічно активованих водних розчинів направлено на підвищення ефективності дезінфекції, скорочення антимікробної обробки і підвищення токсикологічної безпеки, оскільки їх склад багатий пероксидами і надперекисними сполуками.

Пероксид водню є загальноприйнятим класичним антисептиком, потрапляючи в клітини під дією ферментів (пероксидази та каталази) він розщеплюється на воду і кисень, що має протимікробну дію, але при цьому в клітинах не залишається шкідливих хімічних сполук, тож не виникає хімічного забруднення харчової сировини [5]. Плазмохімічно активовані водні розчини не привносять небажаних запахів і смаків. Такі водні розчини можуть застосовуватися в якості універсального дезінфікуючого, стерилізуючого і бактерицидного засобу.

Так було досліджено вплив плазмохімічно активованих водних розчинів на процес дезінфекції обладнання харчових виробництв. Представлено характеристику активованих водних розчинів, їх вплив на патогенну мікрофлору [5], що присутня на поверхнях обладнання задіяного в процесі переробки м'яса та виробництва м'ясопродуктів.

Обробляли технологічне обладнання м'ясопереробного підприємства плазмохімічно активованими водними розчинами. Досліджувався мікробіологічний стан обладнання та готового продукту шляхом проведення мікробіологічних змивів та посівів на живильні середовища з подальшим підрахунком колоній.

При аналізі мікробіологічних показників КМАФАнМ і БГКП кількість патогенної мікрофлори знизилась в два рази на всіх досліджуваних технологічних поверхнях вже при концентрації пероксидів 100 мг/л. А при концентрації 500 мг/л спостерігалось повне знищення патогенної мікрофлори.

Проаналізовано дезінфікуючі властивості плазмохімічно активованих водних розчинів в процесі переробки птиці (виробництво фаршу), так при обробці поверхонь кутерів плазмохімічно активованими водними розчинами з концентрацією пероксидів 500 мг/л відмічена повна стерильність обладнання, оскільки в змивах взагалі не виявлено мікрофлору, і така динаміка зберігається протягом 7 діб. Тобто припиняється розвиток будь-якої мікрофлори на поверхні технологічного обладнання після використання запропонованого дезінфектанту.

Досліджено мікробіологічне забруднення готової м'ясної продукції (курячого фаршу) при обробці обладнання плазмохімічно активованими розчинами з концентрацією пероксидів від 100 до 700 мг/л. Так в готовій м'ясній продукції, отриманій після обробки обладнання дезінфікуючими розчинами концентрацією більше 500 мг/л, також не виявлено патогенну мікрофлору, в тому числі, бактерії групи кишкової палички та плісняву.

Плазмохімічно активовані водні розчини з концентрацією пероксидів 500 мг/л є оптимальними для використання в процесі дезінфекції технологічних поверхонь і обладнання м'ясопереробних підприємств, оскільки викликають повну контамінацію патогенної мікрофлори і дозволяють отримати продукт не заражений патогенами.

Явище активації водних розчинів викликає багаточисельні специфічні фізичні та хімічні ефекти, які продовжують досліджуватись і в майбутньому можуть слугувати відправними пунктами для нових прогресивних технологій. Використання плазмохімічної активації може в багатьох випадках удосконалити, полегшити та здешевити отримання високоякісних харчових продуктів, як в умовах промисловості, так і в готельно-ресторанному господарстві.

Перелік посилань

1. Мікробіологія харчових виробництв // Капрельянц Л.В., Пилипенко Л.М., Єгорова А.В. та ін. Олді+, 2017. 478 с.
2. Maria I. Gil, Maria V. Selma, Francisco López-Gálvez, Ana Allende. Fresh-cut product sanitation and wash water disinfection: Problems and solutions. *International Journal of Food Microbiology*. 2009. 134. P. 37–45. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro>
3. Wells J.B., Coufal C.D., Parker H.M., McDaniel C.D. Disinfection of eggshells using ultraviolet light and hydrogen peroxide independently and in combination. *Poultry Science*. 2010. 89. P. 2499–2505. DOI: <https://doi.org/10.3382/ps.2009-00604>
4. Спосіб дезінфекції технологічного обладнання, пакування і тари з використанням плазмохімічно активованих водних розчинів: пат. на корисну модель 142613 Україна: МПК А61L 2/16 (2006.01) А61С 101/00 (2006.01) / Півоваров О.А., Ковальова О.С.; власники: Півоваров О.А., Ковальова О.С.; № у 2019 08689; заявл. 18.07.2019; опубл. 25.06.2020, Бюл. № 12.
5. Півоваров О.А., Ковальова О.С. Сучасні методи інтенсифікації солодощення: монографія. Дніпро: ДВНЗ УДХТУ, 2020. 242 с.