

ЗМІСТ

ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

Антоненко А.В., Баль-Прилипка Л.В. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СОУСУ «ТОМАТНИЙ» З ВИКОРИСТАННЯМ ДІСТИЧНИХ ДОБАВОК.....	7
Мазуренко І.К., Демидова Є.В., Євчук Я.В. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СЛИВОВИХ ВИЧАВОК У ВИРОБНИЦТВІ СПИРТОВИХ ЕКСТРАКТІВ.....	13
Махинько В.М., Грищенко А.М., Махинько Л.В. СПОЖИВЧІ ОЧІКУВАННЯ ЯК ФАКТОР ІННОВАЦІЙ У ХЛІБОПЕКАРСЬКІЙ ГАЛУЗІ.....	19
Павлюченко О.С., Лантух Д.О. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ЗАКУСОЧНИХ МАФІНІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	27
Пасічний В.М., Чебаненко Х.В., Шубіна Є.А. ВПЛИВ РОСЛИННИХ БІЛКІВ ТА ІНКАПСУЛЬОВАНОГО ЙОДУ НА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ НАПІВФАБРИКАТІВ ПІД ВПЛИВОМ ТЕМПЕРАТУР.....	36
Солдатова О.В., Кузьмін О.В., Неміріч О.В., Смітюх Я.В., Подобій О.В. СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЗАСОБАМИ ЕЛЕКТРОННИХ СИСТЕМ.....	42
Тележенко Л.М., Дубина А.А. ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА БЕЗПЕКОВІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ПИВНОЇ ДРОБИНИ, ЯК ІННОВАЦІЙНОГО ІНГРЕДІЄНТА У ВИРОБНИЦТВІ КОМБІНОВАНИХ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ.....	47
Тищенко В.І., Божко Н.В. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ГРЕЧКИ.....	54
Шапіренко Д.О., Силка І.М., Матияшук О.В. ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРИНЦИПИ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ВЕГАНСЬКОГО СПРЯМУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	64

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Конарівська О.Б., Опанащук Ю.Я., Лігостаєв В.В., Опанащук М.Ю. ЗАРУБІЖНИЙ ДОСВІД ЗАСТОСУВАННЯ ЕКОНОМІЧНИХ ІНСТРУМЕНТІВ ДЕРЖАВНОГО СТИМУЛЮВАННЯ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ.....	70
Пушка О.С., Сильчук Т.А., Шевченко І.В., Войко М.В. ПЕРЕДУМОВИ СТВОРЕННЯ БАРНИХ ПРОГРАМ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛЯХ.....	76
Скопєнь М.М., Будя О.П. ІНФОРМАЦІЙНА АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ МІНІ-МАРКЕТОМ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА В УМОВАХ ДИВЕРСИФІКАЦІЇ.....	81

ТУРИЗМ

Зубехіна Т.В. ІНСТИТУЦІЙНА ІНФРАСТРУКТУРА ЗБАЛАНСОВАНОГО РОЗВИТКУ СУБ'ЄКТІВ КУЛЬТУРНОГО ТУРИЗМУ У ПОВОЄННИЙ ПЕРІОД.....	91
--	----

Коваленко М.А.

СУТНІСНА ХАРАКТЕРИСТИКА ТА ОСОБЛИВОСТІ
ЖИТТЄВОГО ЦИКЛУ ТУРИСТИЧНОГО ПІДПРИЄМСТВА
В СУЧАСНИХ УМОВАХ ВЕДЕННЯ БІЗНЕСУ.....98

Омельчак Г.В.

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ СУТНОСТІ
ТА КОНЦЕПТУАЛЬНИХ ПІДХОДІВ ДО МЕДИЧНОГО
ТА ЛІКУВАЛЬНО-РЕАБІЛІТАЦІЙНОГО ТУРИЗМУ.....105

CONTENTS

FOOD TECHNOLOGY

Artem Antonenko, Larisa Bal-Prylypko ENHANCING THE NUTRITIVE VALUE OF TOMATO SAUCE WITH THE USE OF DIETARY SUPPLEMENTS.....	7
Igor Mazurenko, Yevheniya Demydova, Yana Yevchuk PROSPECTS OF USING PLUM POMACE IN THE PRODUCTION OF ALCOHOLIC EXTRACTS.....	13
Valerii Makhynko, Anna Hryshchenko, Liudmyla Makhynko CONSUMER EXPECTATIONS AS A DRIVER OF INNOVATIONS IN THE BREADMAKING INDUSTRY.....	19
Olena Pavlyuchenko, Daria Lantukh ORGANIZATION AND TECHNOLOGY OF PRODUCTION OF SPECIAL PURPOSE SNACK MUFFINS FOR RESTAURANT ESTABLISHMENTS.....	27
Vasyl Pasichnyi, Khrystyna Chebanenko, Yevheniia Shubina INFLUENCE OF PLANT PROTEINS AND ENCAPSULATED IODINE ON FUNCTIONAL AND TECHNOLOGICAL INDICATORS OF SEMI-FINISHED PRODUCTS UNDER THE INFLUENCE OF TEMPERATURES.....	36
Oksana Soldatova, Oleh Kuzmin, Oleksandra Niemirich, Yaroslav Smitiukh, Olena Podobii FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM IN THE RESTAURANT INDUSTRY THROUGH ELECTRONIC SYSTEMS.....	42
Liubov Telezhenko, Anna Dubyna TECHNOLOGICAL AND SAFETY ASPECTS OF USING BEER GRAINS AS AN INNOVATIVE INGREDIENT IN THE PRODUCTION OF COMBINED MEAT PRODUCTS.....	47
Vasyl Tishchenko, Nataliia Bozhko IMPROVEMENT OF THE COOKED SAUSAGE TECHNOLOGY WITH BUCKWHEAT-BASED INGREDIENTS.....	54
Daria Shapirenko, Iryna Sylka, Olena Matiyaschuk TECHNOLOGICAL PRINCIPLES OF VEGAN CULINARY PRODUCTION IN RESTAURANT ESTABLISHMENTS.....	64

HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Oksana Konarivska, Yurii Opanashchuk, Viacheslav Lihostaiev, Marta Opanashchuk INTERNATIONAL EXPERIENCE IN USING ECONOMIC INSTRUMENTS FOR STATE SUPPORT OF ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY IN THE HOTEL BUSINESS.....	70
Olga Pushka, Tetyana Silchuk, Ilya Shevchenko, Myroslava Voyko PREREQUISITES FOR CREATING BAR PROGRAMS FOR HOTELS AND RESTAURANTS.....	76
Mykola Skopen, Oleksandr Budya INFORMATION AUTOMATED MANAGEMENT SYSTEM FOR A HOTEL ENTERPRISE'S MINI-MARKET IN CONDITIONS OF DIVERSIFICATION.....	81

TOURISM

Tetiana Zubekhina INSTITUTIONAL INFRASTRUCTURE FOR THE BALANCED DEVELOPMENT OF CULTURAL TOURISM ACTORS IN THE POST-WAR PERIOD.....	91
--	----

Maksym Kovalenko

ESSENTIAL CHARACTERISTICS AND PECULIARITIES
OF THE LIFE CYCLE OF A TOURISM ENTERPRISE
IN MODERN BUSINESS CONDITIONS..... 98

Hanna Omelchak

COMPARATIVE ANALYSIS OF THE ESSENCE
AND CONCEPTUAL APPROACHES TO MEDICAL
AND TREATMENT-REHABILITATION TOURISM.....105