

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
82 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2022

Наукове видання

Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету
26 – 29 квітня 2022 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 24.05.2022 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І д-р техн. наук, професор
Жигунов Д.О., д-р техн. наук, професор
Іоргачова К.Г д-р техн. наук, професор
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор
Коваленко О.О., д-р техн. наук, професор
Косой Б.В., д-р техн. наук, професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д-р екон. наук, професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, професор
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор
Савенко І.І., д-р екон. наук, професор
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О.Б., д-р техн. наук, професор
Хобін В.А., д.т.н., професор
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор
Черно Н.К д-р техн. наук, професор

ЄС № 178/2002. Закон встановлює застосування виробниками харчової продукції процедур, які базуються на принципах НАССР – принципах аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю в критичних точках.

За забезпечення безпечності харчових продуктів відповідають спільно держава і оператори ринку харчових продуктів. В сільському туризмі такими є власники ферм, садиб, агроосель, тобто сільські жителі, які повинні знати вимоги вітчизняного законодавства щодо безпечності харчових продуктів. Тому українських фермерів, інших сільгоспвиробників - операторів ринку харчових продуктів та споживачів необхідно інформувати про закони, які охоплюють усю сферу забезпечення якості та безпечності харчових продуктів та контролювати виконання цих законів.

Крім того, щоб належним чином підготуватися до роботи в нових умовах, українським сільгоспвиробникам та виробникам харчової продукції, зокрема власникам агросадіб, вже на самих ранніх стадіях започаткування, розвитку та модернізації свого виробництва потрібно враховувати зарубіжний досвід і неухильно дотримуватися його на практиці в сфері сільського туризму. Так, наприклад, Європейською федерацією фермерського і сільського туризму EUROGITES (European Federation for Farm and Village Tourism) прийнято проект «Карта якості EUROGITES», у якому актуальні стандарти стосуються безпеки туристів, в тому числі харчової безпеки. Тому важливо врахувати цей досвід та оновити вітчизняні стандарти відносно забезпечення харчової безпеки в сфері сільського туризму.

Таким чином, враховуючи, що переважна більшість українців в сучасних складних умовах будуть віддавати перевагу сільському туризму з придбанням місцевих продуктів харчування на фермах або торгових точках фермерських господарств, забезпечення та дотримання вимог харчової безпеки до традиційних локальних продуктів є особливо актуальним.

СФЕРА ГОСТИННОСТІ ДЕСТИНАЦІЇ ТУРИЗМУ ГЛЕНВУД-СПРІНГС

Орлова М. Л., к.с.-г.н., доцент

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Гленвуд-Спрінгс (Glenwood Springs) – місто в центральній частині США, штат Колорадо. Воно знаходиться у долині річки Колорадо, на схилах Скелястих гір, на висоті 1760 м. Дана місцевість відзначається наявністю джерел з термальною мінеральною водою, найбільшим з яких є джерело Ямпа. Лікувальні властивості цих джерел до появи європейських поселенців використовував кочовий народ юта. Активне освоєння бальнеологічних ресурсів та перетворення Гленвуд-Спрінгс на дестинацію туризму розпочалось після спорудження найбільшого у світі басейну з термальною мінеральною водою (відкриття відбулось у 1888 році) та появи залізничного сполучення.

Кількість мешканців Гленвуд-Спрінгс становить 9,915 тис. осіб (станом на 2019 рік), 5,82 тис. з яких задіяні у економіці міста. Найважливішою галуззю економіки Гленвуд-Спрінгс є сфера гостинності. У закладах розміщення і харчування працює 869 осіб [1].

Послуги розміщення у дестинації туризму Гленвуд-Спрінгс надають 31 заклад, потужність номерного фонду складає 1729 номерів. У багатьох закладах розміщення (близько 30 % від загальної кількості) функціонують ресторани. Найбільшими закладами відповідно до кількості номерів є Hotel Colorado, La Quinta Inn & Suite, Residence Inn-Glenwood Springs, Glenwood Hot Springs Resort, Courtyard By Marriott (див. табл. 1). Велика кількість закладів розміщення мають у своїй структурі приміщення для проведення зустрічей, їх загальна місткість становить 1253 особи [3]. Колективні заклади розміщення Гленвуд-Спрінгс відрізняються за типом, асортиментом послуг, рівнем комфорту. Деякі з готелів мають довгу історію розвитку, яка є невід'ємною складовою історії дестинації. До

історичних закладів у Гленвуд-Спрінгс належать Hotel Colorado, The Hotel Denver, Four Mile Creek Bed & Breakfast, Floradora House Bed & Breakfast.

Таблиця 1 – Характеристика найбільших закладів розміщення Гленвуд-Спрінгс [2; 3]

Заклад розміщення	Кількість номерів, одиниць	Заклади харчування на території	Місткість приміщень для зустрічей, осіб
Hotel Colorado	135	1. Coppertop Bar & Indoor Lounge; 2. Hotel Colorado Restaurant & Bar; 3. Legends Coffee & Gift Shop	500
La Quinta Inn & Suite	132	Buffet	100
Residence Inn-Glenwood Springs	124	Відсутні, у номерах є міні-кухні та зони прийому їжі	25
Glenwood Hot Springs Resort	107	Grill & Snack Bar	—
Courtyard By Marriott	101	The Bistro – Eat. Drink. Connect	—

Hotel Colorado є не лише найбільшим готелем міста Гленвуд-Спрінгс, а й важливою історичною пам'яткою. Готель розпочав свою роботу у 1893 році. Його засновником був Уолтер Деверо, один із перших поселенців Гленвуд-Спрінгс. У дану місцевість його привабила можливість розбагатіти на видобутку золота, срібла та інших корисних копалин. Крім того Деверо оцінив і вдало використав туристичний потенціал міста, який перш за все був пов'язаний із гарячими мінеральними джерелами. Hotel Colorado орієнтувався на заможних людей та еліту, тому до його структури входили спа-центр, тенісні корти, сад у вікторіанському стилі, водоспад. Центр внутрішнього дворика прикрашав фонтан, струмін води якого сягав 185 футів (понад 56 м). Підчас Другої світової війни готель слугував місцем реабілітації для військово-морських сил США. Норми військово-морського законодавства вимагали, щоб будь-яке місце перебування моряків мало в'язницю (бриг), і Hotel Colorado не став винятком. У підвалі було розташовано вісім тюремних камер, розміром 5 x 7 футів (приблизно 1,5 x 2,0 м). Бриги існували аж до 1974 року. Крім надання послуг розміщення і харчування Hotel Colorado також проводить різноманітні святкові заходи. Найвідомішим з них є Церемонія освітлення (Lighting Ceremony), що відбувається на наступний день після Дня Подяки. Свято включає шоу ремесел, музичні розваги та спілкування з Санта-Клаусом. Програма завершується одночасним увімкненням понад півмільйона різдвяних вогнів та феєрверком. Захід є безкоштовним і відкритим для усіх охочих [4].

Бутик-готель The Hotel Denver, що знаходиться у центрі міста, приймає гостей з 1915 року. Засновники готелю Арт Кендрік і Генрі Боско об'єднали, а згодом і розширили, чотири салони, ресторан, продуктовий магазин і два житлові будинки в елегантний заклад. Зараз готель складається з унікальних номерів, що поєднують антикварні речі з сучасними зручностями. Харчування гостей забезпечує ресторан Glenwood Canyon Brewpub (Glenwood Springs Restaurant & Brewery) та кав'ярня River Blend Coffee House.

Колишнє ранчо Four Mile Ranch, збудоване у 1885 році, входить до Національного реєстру історичних місць. Під назвою Four Mile Creek Bed & Breakfast воно пропонує два номери для гостей. Повноцінний гарячий сніданок подається у загальній вітальні. Заклад сімейного типу Floradora House Bed & Breakfast, розташований у вікторіанському будинку 1909 року. Він відомий своїми смачними домашніми сніданками.

Харчування туристів забезпечують понад 80 закладів ресторанного господарства. Серед них є паби The Glenwood Canyon Brewpub і Casey Brewing & Blending; ресторан Vaudeville Revue, що пропонує комедійне шоу; західний бар в музейному стилі Doc Holliday's Saloon; бар The Springs Downtown Restaurant & Bar, оснащений телевізорами для перегляду спортивних подій; місцева мережа мексиканських ресторанів Tequila's Mexican Restaurant; історичний ресторан Rosi's Little Bavarian Restaurant & Pastry Shop, що подає

страви німецької та американської кухонь з 1980 року; Native Son Restaurant & Bar, що спеціалізується на кухні в стилі тапас з використанням м'яса і овочів виключно місцевого виробництва; ресторан домашньої італійської кухні Brava Modern Trattoria [3].

Туристична дестинація Гленвуд-Спрінгс, характеризується розвинутою сферою гостинності, яка є найважливішою галуззю в економіці міста. Досить довга історія розвитку туристичної дестинації Гленвуд-Спрінгс обумовила наявність історичних закладів розміщення і харчування. Туристи можуть отримати вичерпну інформацію про заклади гостинності на сайті GLENWOOD SPRINGS. COLORADO [3], у туристичному центрі міста (802 Grand Avenue Glenwood Springs, CO 81601), з офіційного туристичного путівника [2] та туристичної карти міста [5].

Література

1. URL: <https://datausa.io/profile/geo/glenwood-springs-co#economy> (дата звернення: 23. 02. 2022).
2. Glenwood Springs. Colorado. 2021 / 22 Official travel guide. URL: <https://online.publicationprinters.com/html5/reader/production/default.aspx?pubname=&edid=43516187-6d29-436c-a4a5-12d325cfe4eb> (дата звернення: 02. 04. 2022).
3. URL: <https://visitglenwood.com> (дата звернення: 10. 04. 2022).
4. URL: <https://www.hotelcolorado.com/our-hotel/history> (дата звернення: 12. 04. 2022).
5. <https://visitglenwood.com/wp-content/uploads/2021/03/Glenwood-Map.2021.pdf> (дата звернення: 13. 04. 2022).

ПІДВИЩЕННЯ МАРКЕТИНГОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ ТУРИСТИЧНОЇ АКТИВНОСТІ В УКРАЇНІ ПІСЛЯВОЄННОГО ПЕРІОДУ ЧЕРЕЗ ТЕХНОЛОГІЇ ГІБРИДНОЇ РЕАЛЬНОСТІ

Меліх О.О., д.е.н., професор

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Відомо, що вартість туристичного продукту – це сукупність речових та неречових споживчих вартостей, необхідних для задоволення потреб туриста. Для перетворення спостерігача в туриста, який цілеспрямовано бажає відвідати певну територію за межами свого звичайного мешкання, здійснюється просування турів, екскурсій, маршрутів, локацій, дестинацій. Це маркетингова складова названого перетворення і можливість збільшення доданої вартості: чим більше інформовані потенційні туристи, тим більше послуг і товарів впевнено вони зможуть придбати.

В довоєнний період Україна (як приваблива туристична дестинація) тільки набувала навичок і компетенцій привертати увагу закордонних туристів. Період оголошення пандемії на зміг не вплинути негативно на ці компетенції. Туристичний ринок став більш активним всередині країни, але недостатньо в'їзним, щоб реалізувати набуті навички якісного професійного обслуговування та конкурентних цін.

Війна 2022 року майже зупинила вітчизняну туристичну діяльність (діяльність туристичних, фірм, агенцій, операторів). Частково туристичні підприємства здійснюють транспортні послуги щодо переміщення біженців, тимчасових переселенців, частково проводяться екскурсії та тури для експертів, журналістів та інших ділових осіб. Як завжди притаманно вітчизняному бізнесу, туристичний бізнес готує плани по відновленню, очікують збільшення потоків в'їзного та внутрішнього туризму по територіям бойових дій, ностальгічного та мілітарі-туризму.

Діджиталізація актуалізувалась туристичного бізнесу ще задовго до пандемії та війни. Але набула своєї безперечної необхідності саме в ці кризові періоди. Вона стає і далі

МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ ГІГІЄНИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	
Мартирисян І.А., Луцькова В.А.....	158
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БІОЦИДНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕКСТИЛЬНІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ	
Мартирисян І.А., Пахолук О.В.....	159
ЯК УКРАЇНА ЗДІЙСНЮЄ ЗОВНІШНЬОТОРГОВЕЛЬНУ ДІЯЛЬНІСТЬ В УМОВАХ ВОЄНОГО СТАНУ	
Смокова Т.М.....	161
РИНОК РОСЛИННОГО МОЛОКА В УКРАЇНІ	
Памбук С.А., Манолі Т.А., Шенгелая М.В.....	163

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

ДОСЛІДЖЕННЯ І МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ ГРАНУЛЮВАННЯ КОМБІКОРМІВ	
Алексашин О.В., Гончарук Г.А.....	165
ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕМАТИКИ ЗУБЧАТО-ВАЖІЛЬНОГО МЕХАНІЗМУ ПРИВОДУ СИТОВОГО СЕПАРАТОРУ	
Ліпін А.П., Кара О.Д.....	166
МОДЕРНІЗАЦІЯ ФРИКЦІЙНОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ	
Ліпін А.П., Шипко І.М., Кара О.Д.....	168
ОСОБЛИВОСТІ РОЗРАХУНКОВОГО ВИЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРІВ МОНТАЖНИХ ЩОГЛІ	
Солдатенко Л.С., Шипко І.М., Шипко А.І.....	170
МЕХАНІЗМИ ПАРАЛЕЛЬНОЇ СТРУКТУРИ В РОБОТОТЕХНІЧНИХ КОМПЛЕКСАХ	
Ягліньський В.П.....	172

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ – СУЧАСНИЙ ІНСТРУМЕНТ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОСТИННОСТІ	
Асауленко Н.В., Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....	174
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА ІТ-ІННОВАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	
Кравчук Т.В., Скляр В.Ю.....	176
АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
Кожевнікова В.О., Новічков В.К.....	178
ЛОГІСТИКА В УПРАВЛІННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Жигулін О.А., Лебеденко Т.Є.....	179
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЛОНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ ДЛЯ РИБНИХ РЕСТОРАНІВ СЕНСОРНИМИ МЕТОДАМИ	
Нікітчина Т.І., Манолі Т.А., Дубкова Т.П., Абдуллах Е.А.....	182
ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ДЛЯ ГОТЕЛІВ	
Ряшко Г.М., Воскресенська О.В.....	184
АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ SPA- І WELLNESS-ІНДУСТРІЇ НА КУОРТАХ УКРАЇНИ	
Стрікаленко Т.В.....	186
FOOD-ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЯК ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ М. ОДЕСА	
Ткачук О.В., Асауленко Н.В., Шапіна О.Ф.....	188

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

РОЛЬ ДЕРЖАВИ У РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ІНДУСТРІЇ	
Байрачна О.К.....	190
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
Добрянська Н.А., Крупіца І.В.....	191
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В СІЛЬСЬКОМУ ТУРИЗМІ	
Калмикова І.С.....	193
СФЕРА ГОСТИННОСТІ ДЕСТИНАЦІЇ ТУРИЗМУ ГЛЕНВУД-СПРІНГС	
Орлова М.Л.....	194