

**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

політичну стабільність, законодавчу підтримку та фінансову базу для розвитку туристичної галузі;

— успішність розвитку туризму залежить від успішного функціонування інших галузей. Таким чином, втручання держави є обов'язковою умовою успішного розвитку об'єкта шляхом створення конкурентних умов.

Таким чином, роль держави та урядового втручання у розвиток та діяльність туристичної галузі неможливо ні недооцінити, ні переоцінити, оскільки на різних етапах роль держави полягає у сприянні розвитку туристичної діяльності та створенню сприятливих умов для її функціонування, визначенню та підтримці пріоритетних напрямків туризму та здійсненні підтримки та захисту туристів, туроператорів, туристичних агенцій та агентів [3].

### **Література**

1. Туристична галузь: важкий шлях до відновлення. Економічна правда: вебсайт. URL: <https://www.epravda.com.ua/columns/2021/05/21/674127/> (дата звернення: 13.04.2022)

2. О.К. Байрачна, І.В. Крупіца, М.Г. Ліганенко, Проблеми та перспективи розвитку лікувально-оздоровчого туризму в Одеському регіоні. Вісник ХНАУ ім. ВВ Докучасва. Серія «Економічні науки». – № 4. Т. 1. 2020. – С. 129-140.

3. Байрачна О.К., Засади інноваційної діяльності в туристичній сфері. Зб. тез доп. 80-ї наук. конф. викл. акад., Одеса, 7–8 трав. 2020 р. Одес. нац. акад. харч. технологій: під заг. ред. Б.В. Єгорова. Одеса: ОНАХТ, 2020. – С. 184–186.

## **СУЧАСНИЙ СТАН ТА ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ**

**Добрянська Н.А., д.е.н., професор, Крупіца І.В., к.е.н., доцент  
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Одним з перспективних напрямків розвитку туристичного ринку є гастрономічний туризм – спеціалізований вид туризму, який ознайомлює подорожуючих з національними кулінарними традиціями країн світу та є органічним синтезом культури, екології і виробництва. На думку організаторів туризму, гастротуризм передбачає ознайомлення з особливостями національних технологій виготовлення місцевих страв, традиціями їх споживання та опанування деяких навичок кулінарного мистецтва. Також можлива участь у кулінарних фестивалях та тематичних етно-національних заходах. У 2015 р. ЮНВТО запропонувала називати «гастрономічним туризмом» будь-які пов'язані з гастрономією види туристичної активності: відвідування виробників продуктів, гастрономічних фестивалів, фермерських ринків і продовольчих ярмарків, в тому числі в межах сусідніх регіонів [1].

Гастротуризм – це порівняно молодий вид туризму. На сьогодні обсяг світового ринку гастрономічного туризму оцінюється в 42 мільярди доларів [2]. Високі туристичні надходження до бюджету формують країни-лідери, а саме в Європі – це Франція, Італія та Іспанія, в Азії за звання гастрономічної столиці борються Сінгапур і Гонконг, однак не поступається потужним розвитком і Японія. Водночас, цих гастрономічних гігантів підпирають Індія, Таїланд, Південна Корея. Також останнім часом зростає попит на гастрономічний туризм в Латинську і Південну Америку, насамперед в Перу і Мексику [3].

Останнім часом в Україні спостерігається сталий розвиток гастрономічного туризму. Про це свідчить велика різноманітність вітчизняних кулінарних фестивалів з дегустацією страв народів світу. Такі «смачні» заходи привертають велику кількість туристів і стають найважливішою частиною програм відпочинку. Причому значна кількість гастрономічних турів припадає саме на літній сезон, що підтверджується збільшенням туристичних потоків.

Українська кухня – одна з найбагатших і цікавих кухень світу, що набула поширення далеко за межами України. У багатьох етнографічних дослідженнях зазначено, що українська кухня налічує більш 4 тисяч рецептів різноманітних м'ясних страв, особливо з свинини, овочів, яєць, риби та молокопродуктів. В українському меню постійно присутні страви з борошна: галушки, млинці, вареники, налисники, бабки, зрази, деруни. Великою різноманітністю відзначається випічка: пироги, маківники, паски, тістечка, вергуни тощо.

Зауважимо, що найвідомішим українським гастрономічним продуктом є сало. Найпопулярнішою стравою вітчизняної національної кухні є борщ. Наш борщ має більш 50 різновидів, в кожному регіоні його готують по особливому рецепту: волинський, чернігівський, полтавський, селянський, дніпровський, галицький, львівський. До рецепту українського борщу входить більш 20 найменувань продуктів, що створює багатий та неповторний смак, соковитість та аромат. В Україні вже заснована достатня кількість унікальних автентичних гастрономічних турів та фестивалів, які створюють передумови для формування конкурентоспроможного туристичного продукту гастрономічного туризму на міжнародному та внутрішньому ринках.

Найбільша концентрація гастрономічних туристичних ресурсів зосереджена в Закарпатській, Львівській, Полтавській областях й м. Київ, м. Луцьк і м. Львів. За статистикою, близько 80 % внутрішніх туристичних потоків припадає саме на дані області, тому як наслідок у 2018 р. туристичний збір склав 3,7 млн. грн [4].

Проте багато інших областей України теж можуть похвалитися автентичними рецептами різних страв. Так, на Гуцульщині роблять акцент на свою унікальну гастрономічну складову, адже саме там збереглися технології домашнього виробництва карпатських твердих сирів – будз, бринзи, вурди. У Карпатах поступово розвиваються тури на контактні ферми, виноробні, сироварні, де можна не тільки брати участь у виробничому процесі, а й дегустувати продукцію.

На світовому та національному туристичних ринках вже існує багато фірм, які спрямовують свою діяльність на організацію послуг для подорожуючих гурманів. Таким чином, різноманітні за своєю програмою гастрономічні фестивалі, тури та народні свята сприяють активному розвитку гостротуризму в країні, привертають увагу туристів з інших країн світу та сприяють формуванню бажання відвідати Україну.

Отже, можна дійти висновку, що з метою активізації гостротуризму в Україні, створення конкурентоспроможного продукту, доцільним є організація комплексу заходів, що зможуть ефективно підтримувати та удосконалювати сферу гостротуризму в країні. Головними з них повинні стати:

- розширення інфраструктури гастрономічного туризму, тобто збільшення кількості етнокафе та ресторанів, дегустаційних залів, створення музеїв гастрономії та інших гастрономічних приміщень;

- удосконалення системи освіти, підготовки та перепідготовки фахівців, розробка спеціалізованих курсів, обов'язкової практики в процесі навчання фахівців для гостротуризму;

- активне просування гастрономічного туризму на світовому туристичному ринку шляхом видання спеціалізованої літератури, путівників, буклетів та календарів, ініціювання гастрономічних фестивалів, проведення семінарів, конференцій, майстер-класів національних гастрономічних традицій, розповсюдження реклами про країну через інтернет-мережі;

- організація та проведення тематичних культурно-оздоровчих та культурно-освітніх заходів, фестивалів, виставок, свят щодо підтримання гостротуризму;

- організація та проведення соціологічних, аналітичних, вимірювальних, сенсорних, маркетингових та санітарно-гігієнічних досліджень якості та відповідності гастрономічної продукції;

- залучення органів місцевої та регіональної влади до сприяння та підтримки розвитку гостротуризму за областями, створення спеціальних перевірок, надання

сертифікату відповідності та ліцензії;

— налагодження міжнародної співпраці з провідними країнами світу для популяризації національних кулінарних традицій.

### **Література**

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. // Філософські нарисы туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. – К., 2005. – С. 223-233.

2. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В. В. Корнілова // Ефективна економіка. – № 2, 2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua>.

3. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 45. – С. 128-132.

4. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118.

5. Добрянська Н.А. Теоретичні основи управління конкурентоспроможністю підприємства Н.А. Добрянська, М.О. Варгатюк // Інвестиції: практика та досвід – Київ, 2015. – №20. – С. 84-87.

6. Добрянська Н.А. Реалії сьогодення та перспективи розвитку туристичного бізнесу Одеської області / Н.А. Добрянська, С.С. Стоянова – Коваль, О.В. Ніколюк // Економіка харчової промисловості. – Одеса, 2018. – Том 10, – № 1. – С. 9-15. DOI: [10.15673/fe.v10i1.861](https://doi.org/10.15673/fe.v10i1.861)

## **ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В СІЛЬСЬКОМУ ТУРИЗМІ**

**Калмикова І.С., к.т.н., доцент**

**Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Про післявоєнне відновлення та розвиток туристичної галузі в контексті сільського туризму неможливо говорити без відриву від понять харчової безпеки.

Серед стратегічних цілей розвитку агропродовольчого сектору поряд зі сприянням розвитку сільських населених пунктів за допомогою розвитку різних форм господарювання, забезпечення зайнятості та отримання доходів в сільських районах, в тому числі за допомогою сільського туризму, визначено також гарантування продовольчої безпеки держави за допомогою підтримки необхідного стійкого балансу між самозабезпеченням і самодостатністю, забезпечення якості та безпеки продуктів харчування. Таким чином, чітко простежується зв'язок сільського туризму з безпекою продуктів харчування.

Безпека продуктів харчування або харчова безпека – це поняття, що включає обробку, підготовку та зберігання харчових продуктів таким чином, щоб запобігти хворобам харчового походження. Мається на увазі, що виробники та реалізатори продуктів харчування повинні дотримуватися низки процедур, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я та не створювати навантаження на системи охорони здоров'я, щоб не завдавати шкоди національній економіці, торгівлі та туризму. Тому в світі була розроблена та набула поширення Система аналізу ризиків НАССР та створений інтегрований підхід до мережі виробництва харчової продукції, який забезпечує безпеку кінцевого споживача.

В Україні в 2017 р. був прийнятий Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються і перебувають в обігу. Він передбачає впровадження в Україні європейської концепції управління безпечністю та якістю продукції, яка базується на підході «від лану – до столу» та містить вимогу щодо простежуваності згідно з Регламентом

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

### **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

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

### **СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**

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

### **СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»**

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