

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
81 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2021

Наукове видання

Збірник тез доповідей 81 наукової конференції викладачів академії
27 – 30 квітня 2021 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
Одеської національної академії харчових технологій,
протокол № 14 від 27-29.04.2021 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: Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор
Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., доцент
Іоргачова К.Г., д.т.н., професор
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Коваленко О.О., д.т.н., проф.
Косой Б.В., д.т.н., професор
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор
Мардар М.Р., д.т.н., професор
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор
Павлов О.І., д.е.н., професор
Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент
Станкевич Г.М., д.т.н., професор,
Савенко І.І., д.е.н., професор,
Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Хобін В.А., д.т.н., професор,
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор
Черно Н.К., д.т.н., професор

п'ятизіркової мережі готелів Premier саме 1 липня 2020 року, після трьох років повної реконструкції в місті Одеса на французькому бульварі. Готель став 17-м об'єктом мережі Premier, яка налічує 16 готелів в 12 туристичних напрямках України і перший готель під брендом Premier в Угорщині (Мішкольц). Гостям і діловим партнерам готелю доступні всі сервіси мережі Premier, які доступні в усіх готелях інших мереж. Особливістю нового готельно-панорамний бар Roof 360 Bar & Lounge на 16 поверсі, з видом на морське узбережжя з висоти пташиного польоту. Крім цього, До послуг гостей доступний тематичний бар в лобі The Lobby, ресторан La Fiera, який працює як на сніданки, так і за системою а la Carte, ресторан середземноморської кухні Mare DiVino з сирною кімнатою і колекцією вин.

Коронавірус звичайно вплинув на зміни відносно до планів відпочиваючих, оскільки в цей період більшість країн були закритими для туристів, що і повело за собою нестабільність в сфері гостинності, і тому більшість підприємств вимушені були шукати різні шляхи додаткового заробітку в готелях, і тому швидко реагували на нові зміни та тенденції населення, їм довелося збільшити ідеї та вдосконалити сервіс для внутрішнього туризму населення.

Література

1. П'ятницька Г.Т Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. 2013. №1 (65).
2. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. –2012. Вип. 1 (2). – С. 331–338.
3. 42 креативних ідей для гостиничного маркетингу для привлечення більшого количества клиентов // Small Business. URL: <https://ru.vayongroup.com/2726-42-creative-hotel-marketing-ideas-to-attract-more-cu.html>
4. Открытие Premier Hotel Odessa – самого большого пятизвездочного отеля в Одессе. URL: <https://odesa-hotel.phnr.com/ru/odesa-opening-2020>

ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ

Жовтяк К.О., асистент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Сучасний готельний бізнес це цілісна структура з тісним взаємозв'язком між усіма складовими взаємопов'язаних між собою, для того, щоб готельне підприємство працювало без збоїв необхідно автоматизувати готельне підприємство. Розробники автоматизованих програм і досі розробляють новітні функції та особливості для того, щоб використовувати автоматизовану програму більш практично у використанні, для цього потрібно знати усі можливості та недоліки автоматизованих систем. Для визначення проблематики автоматизації потрібно з'ясувати принципи побудови механізмів і функціонування типового підприємства готельного господарства, оскільки саме від готелю будить залежати яку все ж таки встановлювати систему автоматизації, для цього встановлюються певні вимоги готелів для впровадження систем автоматизації.

Основними вимогами готелів до впровадження систем автоматизації є:

1. Наявність потужного готельного підприємства із великим номерним фондом, та можливістю управління тарифною політикою;
2. Повинні бути присутні всі канали для продажів готельних послуг через інтернет, GDS, Global Distribution System, співпраця із туристичними та бізнесовими фірмами;
3. Чіткий контроль фінансування готельного підприємства та аудиту;

4. Наявність додаткових послуг, які приносять додатковий прибуток (бізнес центри, spa, спортивні центри, басейн, бар, ресторан, банкетні зали, конференц зали, коворкінг, ігрові кімнати, зони релаксу та ін.);

5. Наявність різних інтерфейсів із системами автоматичної авторизації кредитних карток;

6. Наявність інтерфейсів з периферійними системами (інтерактивне ТБ, електронні замки, міні бари, управління енергетикою);

7. Наявність інтерфейсів для здійснення групового бронювання із лояльною системою індивідуальних розрахунків з гостями;

В основному задачі які перераховані вирішуються за допомогою засобів автоматизованих систем. Вибір системи залежить від багатьох параметрів готелю: розміру номерного фонду готелю, наявності ресторану, додаткових послуг які використовує готель, наявність всіх служб управління та ведення контролю.

Проблематикою автоматизованих систем вважають те, що є неможливість змінити встановлені стандарти та функції які були встановлені виробниками під час створення систем, при цьому інформація не завжди може бути зрозумілою для адміністраторів готелю.

На персонал під час впровадження підвищується велике навантаження, оскільки всі співробітники які працюють з автоматизованою системою повинні пройти навчання, при цьому не залишаючи свої прями обов'язки під час виконання роботи.

Проблемою автоматизованої системи є перевантаженість інформацією яку використовують під час роботи в системі, її потрібно через 5 років очищувати, для внесення нової інформації, отже потрібно втратити певну інформацію яка може знадобитися під час роботи у майбутньому. Також не мало важливо знати цінову політику для встановлення автоматизованої системи, та вартість встановлених програм для більш широкого вибору стандартів програми. Адже не всі готелі можуть дозволити використовувати дорогі автоматизовані системи у своїх закладах.

Література

1. Гудзовата О.О. Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного бізнесу // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2012. Вип.14. – С. 76-82.

2. Гудзовата О.О. Автоматизовані системи управління готелями // Торгівля, комерція, підприємництво. – 2013. Вип.15. – С. 94-98.

3. Леміш К.М. Удосконалення управління готельним підприємством на основі інформаційних технологій // Глобальні та національні проблеми економіки. 2014. Вип. 2. – С. 592-595.

ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Новічкова Т.П., к.т.н., доц., Новічков В.К., к.г.н., доц., Асауленко Н.В., ст. викл.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у домашніх умовах. Ресторатори в конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти: авторську, креативну та кухню ф'южн спрямування, в останні роки – молекулярну; високоякісне спеціалізоване та поліфункціональне устаткування; висококласні посуд та аксесуари сервірування; сучасний дизайн; музичне обслуговування, в тому числі шоу-програми, пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми та інші атрактивні елементи тощо.

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ»

IMPLICATION OF SENSORY ANALYSIS FOR DESCRIBING THE INFLUENCE OF CULTIVATION GEOGRAPHY ON PECULIARITY LAMB MEAT A. Soletska.....	118
ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ЯК НЕСОЛЮДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА Мельник І.В., Борга А.В., Ульянов М.Д.....	120

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ Памбук С.А., Гарбажій К.С.....	122
ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПУ «ЄДИНЕ ВІКНО» Смокова Т.М.....	124
ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОГО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ СРІБНИХ ПРИКРАС Луцькова В.А.....	128

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ Дяконова А.К., Тітомир Л.А, Савенко А.А.....	129
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19 Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	131
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА КАФЕ ФОРМАТУ В2В Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.....	133
ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ГОТЕЛЬНИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА Жовтяк К.О.....	135
ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНІЙ ІНДУСТРІЇ Жовтяк К.О.....	136
ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Новічкова Т.П., Новічков В.К., Асауленко Н.В.....	137
НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Лебеденко Т.С., Кожевнікова В.О.....	139
ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....	140
БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ Іванченкова Л.В., Скляр В.Ю.....	142
ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Ряшко Г.М.....	144
АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ І ВІДПОЧИНКУ Стрікаленко Т.В.....	146

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ТУРИСТИЧНИЙ РОЗВИТОК В УМОВАХ ТИМЧАСОВИХ ТА ТРИВАЛИХ МІЖДЕРЖАВНИХ КОНФЛІКТІВ (НА ПРИКЛАДІ ВІРМЕНІЇ ТА КІПРУ) Меліх О.О., Удовиця О.Ф., Шекера С.С.....	147
ТЕРИТОРІАЛЬНА СКЛАДОВА В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНУ Калмикова І.С.....	148
ОЦІНКА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ Байрачна О.К., Крупіца І.В., Ліганенко М.Г.....	149
РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ Камушков О.С., Ткач В.О.....	151

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ТА РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИЗНАЧЕННЯ ЗАЛЕЖНОСТЕЙ МІЖ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ПІСТА Жигайло О.М., Топор М.М.....	153
--	-----