

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2019

Наукове видання

Збірник тез доповідей 79 наукової конференції викладачів академії
16 – 19 квітня 2019 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 № 9 від 02.04.2019 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., ст.н.с.

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

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

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

число, видовий склад пилоквих зерен, наявність паді. Аналіз вимог міжнародних та вітчизняних стандартів щодо показників якості меду показав наявність невідповідностей як у переліку показників якості, що контролюються, так і у вимогах до кількісного значення показників якості.

Однією з проблем при експорті українського меду може стати невідповідність одиниць виміру показників якості. Наприклад, в ДСТУ 4497:2005 вміст фруктози та глюкози нормується у відсотках до безводної речовини і повинен становити не менше 80 % і 70 % відповідно для вищого і першого гатунків. В Кодексі і Директиві вміст відновлювальних речовин нормується у грамах на 100 г меду і норма цих речовин не повинна бути менше ніж 60 (окрім меду падевого або суміш падевого з квітковим). На перший погляд може здатися, що вимоги національного стандарту є значно жорсткішими, порівняно з міжнародними. Але перерахунок українських норм дає наступні значення: 65,2 г/100 г меду для вищого гатунку і 55,3 г/100 г меду для першого.

Порівняння деяких показників якості викликає труднощі не тільки через різні одиниці виміру. Так, в національному стандарті ДСТУ 4497:2005 передбачений розподіл меду за гатунками – вищий і перший. Причому, мед першого гатунку не може бути експортованим, оскільки в даному випадку рівень більшості показників якості не відповідає рівню, встановленому в міжнародних стандартах.

На підставі виявлених невідповідностей у вимогах нормативних документів можна скласти наступні рекомендації, реалізація яких дозволить підвищити експортний потенціал українського меду: привести у відповідність класифікацію меду; включити в перелік показників якості меду показник «вміст водонерозчинних складових», норми до якого регламентуються Кодексом та Директивою; гармонізувати національний стандарт з міжнародними вимогами щодо кількісного рівня показників якості та їх одиниць вимірювання.

Література

1. Каганець О. Оцінка меду за міжнародними та національними критеріями /О. Каганець // Продовольча індустрія АПК. (Наук.-практ. журнал). – 2010. – № 1. – С. 26–29.
2. М.І. Башенко, В.О. Постоєнко, Л.М. Лазарева. Удосконалення системи оцінки якості та безпечності меду бджолиного в Україні. // Вісник аграрної науки. – 2016. – С. 23-28.
3. Аналіз законодавчої бази, що регулює безпечність і якість меду. // О.М. Якубчак, доктор ветеринарних наук, А.В. Коновалова, аспірантка.
4. Codex Alimentarius Commission. Revised Codex Standard for honey, Codex STAN 12-1981 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.org/>.
5. Council Directive 2001/110/EC of 20 December 2001 relating to honey, OJ L 10, 12.1.2002, – P. 47–52.
6. Мед натуральний. Технічні умови : ДСТУ 4497:2005. – Увед. вперше; чинний від 2005-12-28. – К.: Держспоживстандарт України, 2007. – III, – 22 с. (Нац. стандарт України).

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПУЛЯРНОСТІ ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ ПРИ ВИБОРІ ГОТЕЛЮ

**Кравчук Т.В., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Згідно з даними статистики, щомісяця близько 450 мільйонів людей вводять в вікна пошукових систем приблизно 11 мільярдів запитів. До 90 % відвідувачів приходять на веб-

ресурси з сайтів-пошукачів. При цьому близько 70 % користувачів використовують для цього виключно посилання з органічної видачі, ігноруючи контекстну рекламу.

На сьогоднішній день існує безліч Інтернет-ресурсів на яких можна забронювати номер та взагалі ознайомитись з інформацією про готель: сайти – інформаційні системи, на яких розміщують інформацію про готелі та особисті сайти закладу. Бронювання здійснюється різними інформаційними системами, які резервують. Система бронювання та резервування – основний канал збуту продукту туристичної індустрії. На сьогоднішній день більшість людей здійснюють бронювання готелів он-лайн на різних сайтах. При бронюванні в системі он-лайн всі необхідні дані вносяться безпосередньо в систему online-бронювання, що спрощує роботу і заощаджує час. Сайт є рекламним інструментом, призначеним для просування послуг готелю. Мета поширення інформації про готелі в Інтернеті – домогтися максимальної ефективності ресурсу. Інтернет є інтерактивним середовищем і тому забезпечує істотне залучення споживачів. Кожен Інтернет-користувач має можливість не тільки пасивно отримувати інформацію, а й активно взаємодіяти з нею, виходячи зі своїх інтересів і переваг, вибираючи найбільш актуальні для себе ресурси і зміст. Саме тому актуальним є визначення найпопулярніших Інтернет-ресурсів для просування готелю.

Метою проведення дослідження було визначити популярність серед потенційних споживачів систем бронювання та резервування місць в готелі. Для дослідження популярності Інтернет-ресурсів був обраний такий метод дослідження як анкетування. Основним інструментарієм методу є анкета, що являє собою соціологічний документ, який містить структурно-організований набір питань, кожен з яких пов'язаний з метою та завданням дослідження, що проводиться.

Анкетування проводилось у Приморському районі м. Одеса. Перші питання анкети були пов'язані із соціально-демографічними характеристиками самих респондентів. Основна частина анкети складалась з наступних функціональних питань:

- як часто Ви користуєтеся сайтами для бронювання номерів в готелі?
- які з перерахованих сайтів для бронювання номерів в готелі Ви знаєте?
- за якими критеріями Ви обираєте сайти для бронювання номерів в готелі?
- з якою метою Ви використовуєте сайти для бронювання номерів в готелі?
- якими з перерахованих інтернет-ресурсів для бронювання номерів в готелі Ви користуєтеся?

Результати анкетування за питанням щодо користування інтернет-ресурсами для бронювання номерів в готелі наведено на рис. 1.

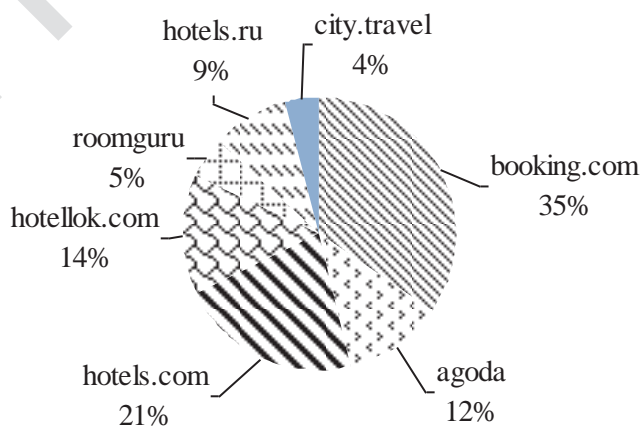


Рис. 1 – Розподіл респондентів за вибором сайту для бронювання при виборі готелю

Провівши опитування серед потенційних клієнтів і зробивши аналіз отриманих результатів, можна зробити висновок, що беззаперечним лідером та найпопулярнішим сайтом для бронювання номерів в готелі є інформаційна система booking.com (35 % опитаних). Крім того, необхідно відзначити також значний попит та популярність серед цільової аудиторії сайту для бронювання номерів hotels.com (21 %). Третє місце за популярністю між собою поділяють такі сайти для бронювання номерів в готелях як hotellook.com, agoda та hotels.ru.

СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Асауленко Н.В., ст. викладач, Пацела О.А., асистент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

У сучасних умовах господарювання ефективний та стійкий розвиток закладів ресторанного господарства пов'язують з їх інноваційною активністю. Тому заклади індустрії гостинності все частіше мають впроваджувати у своїй діяльності різноманітні інноваційні технології та послуги, щоб забезпечити стратегічні конкурентні переваги на ринку.

Термін «інновація» вперше ввів у науковий обіг австрійський учений Йозеф Шумпетер 1912 р. у праці «Теорія економічного розвитку». Він визначав інновації як нову науково-організаційну комбінацію використання виробничих факторів, яка мотивована підприємницьким духом [1]. У світовій економічній літературі «інновація» інтерпретується як перетворення потенційного науково-технічного прогресу в реальний, що втілюється в нових продуктах і технологіях [2]. У Законі України «Про інноваційну діяльність» дано таке визначення: «інновації – новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені конкурентоспроможні технології, продукція або послуги, а також організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери» [3].

Класифікація інновацій в ресторанному бізнесі

Інновації	Характеристика
В залежності від технологічних параметрів	— продуктові (використання нових матеріалів, нових н/ф або виключно нових продуктів); — процесові (використання нових методів організації виробництва, нові технології та створення нових організаційних структур у складі підприємства)
За місцем в системі	— вхідні (зміни у виборі і використанні сировини, обладнання, інформації та інші); — вихідні (нові вироби, технології, послуги та інші); — інновації системної структури підприємства (інновації технологічної, управлінської та виробничої структур)
За типом новизни:	— нові для галузі у світі; — нові для галузі в країні; — нові для підприємства
В залежності від сфери діяльності:	— технологічні (спрямовані на створення та освоєння виробництва нової продукції, технологій і матеріалів, на модернізацію обладнання, реконструкцію споруд, реалізацію заходів зі збереження довкілля); — продуктові (використання нових матеріалів, нових н/ф або виключно нових продуктів); — економічні (нововведення у фінансовій та бухгалтерській сферах діяльності, мотивації та оплати праці, оцінка результатів діяльності); — управлінські (нові методи й форми організації всіх видів діяльності)

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПУЛЯРНОСТІ ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ ПРИ ВИБОРІ ГОТЕЛЮ	
Кравчук Т.В.....	146
СУЧАСНІ ІННОВАЦІЇ В ІНДУСТРІЇ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
Асауленко Н.В., Пацела О.А.....	148
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ ПІВДНЯ УКРАЇНИ	
Тітомир Л.А.....	150
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ SPA І WELLNESS НАПРЯМКУ В ГОТЕЛЯХ М. ОДЕСА	
Новічкова Т.П., Кожевнікова В.О., Асауленко Н.В.....	152
ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ	
Харенко Д.О., Дишкантюк О.В., Саламатіна С. Є.....	154
ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У КАВ'ЯРНЯХ М. ОДЕСИ	
Коваленко Н.О., Чебанова Е.В.....	156
РОЛЬ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ПІДВИЩЕННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	
Халілова-Чуваєва Ю.О.....	157
НАПІЙ ДИСПЕРСНОГО ТИПУ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ, ЯК АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ЗАМІННИК МОЛОКА	
Д'яконова А.К., Степанова В.С.....	158

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

«ЗЕЛЕНИЙ» ТУРИЗМ ЯК НАПРЯМ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ СІЛЬСЬКОЇ МІСЦЕВОСТІ	
Добрянська Н.А., Лазука К.Д., Гілко О.К.....	160
АЛГОРИТМ ПОБУДОВИ ГАСТРОМАРШРУТІВ В ДЕСТИНАЦІЯХ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ	
Меліх О.О., Калмикова І.С., Саркісян Г.О.....	162
РЕЗУЛЬТАТИ SWOT-АНАЛІЗУ ТАРУТИНСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ РЕГІОНАЛЬНОЇ ТУРИСТСЬКОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ	
Меліх О.О., Павлова І.О.....	164
СУТНІСТЬ АДАПТАЦІЇ ПАКЕТНИХ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ТА АЛГОРИТМ ЇЇ ПРОВЕДЕННЯ В ДІЯЛЬНОСТІ ТУРФІРМ	
Меліх О.О., Трішин Ф.А., Жигайло О.М.....	165
РОЗРОБКА ТА ПРОСУВАННЯ ЕТНО-, РЕЛІГІЙНИХ ТА ПАЛОМНИЦЬКИХ ТУРІВ З/НА УКРАЇНИ(У)	
Орлова М.Л., Саркісян Г.О.....	167
ЕТАПИ ФОРМУВАННЯ ГОТЕЛЬНИХ МЕРЕЖ ЯК СКЛАДОВОЇ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ	
Шикіна О.В., Ярмоменко С.Г.....	168

СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ, РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

ВИКОРИСТАННЯ НЕЙРОННОЇ МЕРЕЖІ ПРИ АВТОМАТИЗАЦІЇ ЗАМІСУ ТІСТА	
Нечепуренко В.В., Жигайло О.М., Добровольський В.В.....	170
КЛАСТЕРИЗАЦІЯ ЧАСОВИХ РЯДІВ ДЛЯ ПРОГНОЗУВАННЯ ЗБУТУ ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	
Топор М.М., Жигайло О.М., Добровольський В.В.....	172
АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ ФОРМУВАННЯ РОЗКЛАДУ НАВЧАЛЬНИХ ЗАНЯТЬ	
Сакалюк О.Ю., Трішин Ф.А.....	174

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

МОДЕРНІЗАЦІЯ ДРОБАРКИ ДЛЯ ЗЕРНА	
Алексашин О.В., Гончарук Г.А.....	176
МОДЕРНІЗАЦІЯ ДОЗУЮЧОГО ПРИСТРОЮ ТІСТОМІСИЛЬНОЇ МАШИНИ	
Алексашин О.В., Гончарук Г.А., Васильєв С.О.....	177
МОДЕРНІЗАЦІЯ ТІСТОМІСИТЕЛЯ АГРЕГАТУ ЛПШ-1200	
Алексашин О.В., Гончарук Г.А., Павловський В.Ю.....	178
ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ АБРАЗІВНО-ДИСКОВОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ	
Гончарук Г.А., Ліпін А.П., Шипко І.М., Галіулін А.А.....	179
ОДИН ІЗ ВАРІАНТІВ МОДЕРНІЗАЦІЇ ВАКУУМ-АПАРАТА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КАРАМЕЛЬНОЇ МАСИ	
Ліпін А.П., Шипко І.М., Галіулін А.А., Ромашкевич С.О.....	181