

**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

3. EritomePMS: система управління готинницею // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://knaipa-soft.com.ua>
4. SERVIO HMS для автоматизації готельного бізнесу // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://expertsolution.com.ua/uk/modul-servio-hms>
5. Готель – ERP – система B52 // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://b52.biz.ua/>
6. АСУ «Едельвейс» – POS-TRADE // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.pos-trade.com.ua/software-for-hotel/edelweiss/>
7. «IntellectStyle –Готель» для автоматизації готелю // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.ccrs.com.ua/>

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА ІТ-ІННОВАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

**Кравчук Т.В., к.т.н., доц. Скляр В.Ю., ст. викл.
Одеський національний технологічний університет**

Враховуючи сучасні тенденції в сфері гостинності та конкуренцію, що посилюється, підвищується необхідність забезпечення точності і оперативності роботи персоналу та готельного комплексу в цілому. Перед готельними підприємствами є дві основні задачі: отримати більше клієнтів і зробити їх постійними відвідувачами. Здійснити ці завдання без інноваційних рішень неможливо, що, в свою чергу, потребує від готелів модернізації в технологіях, заощадження часу, грошей та енергії.

Актуальність дослідження зумовлена тим, що інформаційні технології все сильніше впроваджуються в сферу готельного бізнесу в усьому світі, але не всі підприємства в достатній мірі використовують інформаційні технології в своїй діяльності. У зв'язку з цим доцільним було провести дослідження щодо попиту на ІТ-інновації для впровадження їх в підприємствах готельного господарства.

За основу науково-дослідницької роботи було обрано аналіз вподобань потенційних клієнтів підприємств готельного господарства та дослідження попиту на ІТ-інновації.

Метою проведення дослідження було визначити найпоширеніші недоліки у роботі підприємств готельного господарства м. Одеса за оцінкою постійних користувачів готельними послугами та можливість їх усунення або нівелювання шляхом впровадження ІТ-інновацій.

Для дослідження вподобань потенційних клієнтів було обрано метод 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.

Для отримання результатів опитування, що найточніше відповідатимуть меті дослідження було обрано респондентів, які користуються послугами готельних підприємств м. Одеса декілька разів на рік. З урахуванням мети light-дослідження було розроблено опитувальний лист.

До функціональних питань опитувального листа увійшли наступні:

- Чи стикались Ви з неточностями чи помилками під час обслуговування в готелі?
- Виникали у Вас конфлікти з персоналом через неточності в обслуговуванні?
- Чи хотіли б Ви альтернативного варіанту перегляду номерів крім фото?
- Вам бракувало автоматизації в готельних номерах?
- Чи приймали Ви участь у конференціях чи заходах, які проводились в конференц-залах готелю?
- Ви помітили помилки та недоліки при обслуговуванні на цих заходах?

- Чи вважаєте Ви, що IT-інновації до позитивних змін в роботі готелю?
- Яких саме IT-інновацій в готелях Ви чекаєте?
- Чи користувались Ви VR-окулярами?
- Вам було б цікаво користуватись інтерактивним меню?
- Чи користуєтесь Ви електромобілем?

Завершальна частина опитувального листа складалась з питань, що були пов'язані із соціально-демографічними характеристиками самих респондентів.

За результатами опитування можна зробити висновок, що респонденти неодноразово стикались з певними недоліками при користуванні готельними послугами. Переважна більшість опитуваних відзначила, що достатньо часто стикалась з неточностями чи помилками під час обслуговування в готелі. Автоматизації в готельних номерах бракувало 68% опитаних. Крім того, до 46% респондентів відчули недоліки в обслуговуванні конференцій чи інших заходів, які проводились в конференц-залах готелів. До 73% опитаних вважають, що роботу готелів можна значно покращити завдяки впровадженню різних IT-інновацій.

Результати анкетування щодо дослідження попиту на IT-інновації у підприємствах готельного господарства наведено на рисунку 1.

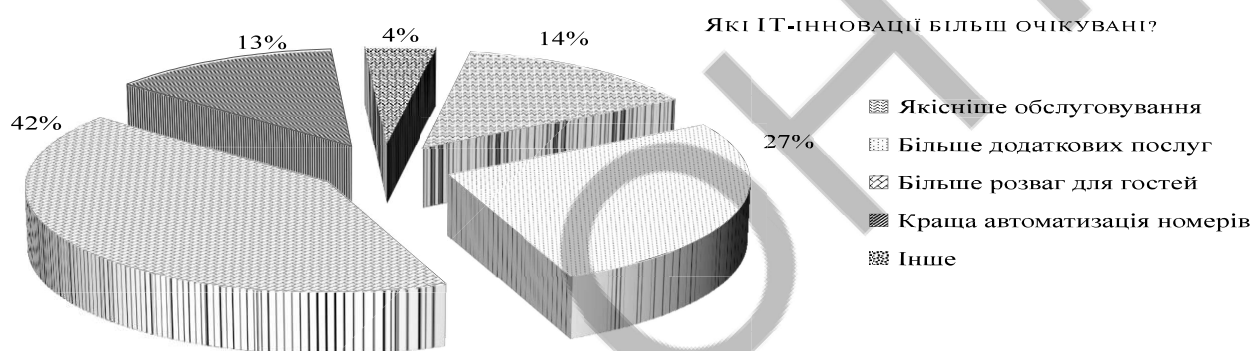


Рис. 1. – Розподіл респондентів щодо очікуваних IT-інновацій

Виявилось, що більшість респондентів очікують впровадження IT-інновацій у готелі в якості розваг для гостей та як джерело збільшення переліку додаткових послуг – 42 % та 27 % відповідно. Згідно опитування респондентам найбільше подобаються IT-інновації пов'язані в VR-технологіями, ідея POV-відео приміщень закладу та процесу обслуговування, встановлення станцій заряджання для електромобілів, автоматизація номерів, інновації щодо встановлення сенсорних столів в закладах ресторанного господарства при готелі.

Впровадження VR та AR технологій надасть гостям альтернативні варіанти для перегляду приміщень і території готелю, збору потрібної інформації про готель та послуги підприємства. Окрім цього, важливим є результати опитування стосовно інших послуг з використанням VR. Згідно опитування до 39 % респондентів чекають можливості пограти у відеоігри, 21 % – можливості різноманітних інтерактивних розваг. Також респондентам імпонує можливість організації VR-конференцій та отримання інформаційних послуг.

Окрім гостей готелів, у впровадженні IT-інновацій зацікавлені також власники готелів та адміністратори. Впровадження автоматизованих систем управління та систем SMART-готель покращать діяльність закладу, зменшать кількість помилок та конфліктів при наданні готельних послуг.

Таким чином, можна зробити висновок, що для підвищення конкурентоспроможності готелю на сьогодні актуальним є впровадження різних IT-інновацій: в якості розваг для гостей, для розширення переліку додаткових послуг, для систематизації та полегшення процесу обслуговування в готелі в цілому.

МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ ГІПСІНИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	
Мартиросян І.А., Луцькова В.А.	158
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БІОЦИДНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕКСТИЛЬНІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ	
Мартиросян 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