

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2016

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії
18 – 22 квітня 2016 р.

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

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б. В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капрельянц Л. В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Амбарцумянц Р. В., д-р техн. наук, професор

Безусов А. Т., 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, доцент

Іоргачева К. Г., д-р техн. наук, професор

Коваленко О. О., д-р техн. наук, ст. наук. співробітник

Крусір Г. В., д-р техн. наук, професор

Мардар М. Р., д-р техн. наук, професор

Мілованов В. І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л. А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О. І. д-р екон. наук, професор

Плотніков В. М., д-р техн. наук, доцент

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, доцент

Хобін В. А., д-р техн. наук, професор

Хмельнюк М. Г., канд. техн. наук, доцент

Станкевич Г. М., д-р техн. наук, професор

Черно Н. К., д-р тех. наук, професор

**ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ І
ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ АГРОПРОМИСЛОВОГО
КОМПЛЕКСУ**

Процес дослідження середовища маркетингу включав в себе аналіз внутрішнього і зовнішнього середовища підприємства, на основі якого сформульовано висновок про маркетингові можливості даного підприємства. На основі проведеного SWOT-аналізу можна зробити наступний висновок — Lounge Café «Palladium» прагне зміцнити своє становище на місцевому ринку споживчих товарів у м. Одеса, зменшуючи загрози і слабкі сторони свого підприємства.

При проведенні аналізу ринку послуг готельно-ресторанного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства ГРК «Palladium». На підставі проведених досліджень можна зробити висновок, що Lounge Café «Palladium» не є лідером у рейтингу серед своїх конкурентів. Найвищі оцінки, а саме 4 і 4,5 кафе отримало за наступні показники, а саме кухня і атмосфера, але найнижчі 3 та 3,5 за ціна/якість та обслуговування.

Під час дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів за допомогою опитування встановлено, що близько 97 % відвідувачів закладів ресторанного господарства вважають, що в кафе мають бути в асортименті низькокалорійні страви. Біля 66 % респондентів замовляють десерти, тому є доцільним введення до меню десертів із низькою калорійністю. За результатами опитування виявлено, що близько 51 % потенційних відвідувачів дотримуються правил раціонального харчування і 80 % з усіх респондентів віддають перевагу низькокалорійним стравам. Виникає необхідність внесення змін до меню, а саме введення низькокалорійних страв.

На підставі проведених досліджень запропонована концепція розвитку Lounge Café «Palladium»: «Ми пропонуємо якісний сервіс та смачні страви серед яких є низькокалорійні, реалізацію комплексів харчування із можливістю їх доставки».

Цільова аудиторія Lounge Café «Palladium» переважно гості ГРК «Palladium», мешканці, туристи м. Одеса. Поряд із кафе знаходиться міський стадіон «Спартак» та тренажерний комплекс на його території, саме відвідувачі цих підприємств також є цільовою аудиторією кафе у разі внесення змін меню. На підставі попередніх досліджень встановлена цільова аудиторія — гості віком 18...45 років із середнім та високим рівнем доходу, які вважають, що основними проблемами здорового харчування є неможливість поєднання низькокалорійності, різноманіття та високих смакових якостей страв. В кафе буде можливість спробувати низькокалорійні страви, які будуть вирізнятися смаковими якостями і естетичним оформленням.

У ринковій економіці ближче до істини концепції, як джерела прибутку пов'язують із виробництвом додаткового продукту чи послуги. Для Lounge Café «Palladium» додатковий продукт — це нові низькокалорійні страви в меню, реалізація комплексів страв із можливістю їх доставки. Дуже важлива складова це постійне підвищення кваліфікації персоналу, як контактного так і виробничого. Поєднання вище зазначених факторів забезпечить підвищення конкурентоспроможності підприємства та підвищить рівень його рентабельності.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ

**Тітомир Л. А., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Індустрія готельного бізнесу (ГБ) у багатьох країнах формувалася десятиліттями і зараз стабільно розвивається, забезпечуючи роботою мільйони людей, що позитивно впливає на економіку. В умовах України ГБ може і повинен стати джерелом отримання значних коштів до бюджету, забезпечити залучення іноземних інвестицій, надати робочі місця фахівцям.

Основні проблеми готельного ринку України:

1. Незначна частка присутності всесвітньо відомих транснаціональних готельних корпорацій та відсутність національних готельних мереж.

2. Відсутність якісної пропозиції — застаріла матеріально-технічна база готелів, необхідність реконструкції готельного фонду, невисокий рівень обслуговування, недолік кваліфікованого персоналу.

3. Відсутність привабливого інвестиційного клімату внаслідок нестабільної політичної та економічної ситуації.

4. Великі терміни окупності готельних проектів та складності із землевідведенням, дефіцит вільних земельних ділянок, особливо в столиці і великих містах, а також банківських кредитів.

5. Невідповідність рівня цін і послуг, що обумовлено дефіцитом готелів різного рівня.

6. Сектор готелів рівня трьох зірок і нижче залишається в Україні незаповненим і представлений в основному підприємствами з дуже низьким рівнем обслуговування і невеликим набором послуг.

Всі ці проблеми повною мірою стосуються півдня України, хоча останнім часом якість послуг, що надаються, значною мірою покращується, в першу чергу, завдяки кваліфікованому персоналу, який почав працювати в цій сфері, а також проведенню низки заходів з підвищення кваліфікації, які здійснюються в ОНАХТ. Вирішення поставлених проблем і обумовлює найближчі перспективи розвитку ГБ.

Останнім часом на півдні України з'явилася тенденція підвищення категорійності готелів з двох до трьох зірок та з трьох до чотирьох, яка дозволяє з оптимізмом планувати майбутнє. В сучасних умовах успіху домагаються лише ті представники ГБ, які здатні створювати і впроваджувати довгострокові стратегії обслуговування. Позитивним моментом в ГБ стало розширення асортименту послуг, зокрема, (організація харчування, дозвілля, розваг, надання послуг під час конференцій, семінарів тощо). Готельні послуги стали доступніші для масового споживача, оскільки готелі почали боротьбу за «свого» споживача. Основним принципом роботи готелів на сьогодні виступає повне задоволення потреб клієнтів; а основною тенденцією є глобалізація і концентрація ГБ.

В наш час тенденції готельного бізнесу спрямовані на створення нових готелів, які відповідають світовим стандартам якості, внаслідок чого поступово витіснятимуть застарілий фонд і служитимуть гідною альтернативою великим мережевим готельним комплексам. Тому у найближчій перспективі тенденції розвитку ГБ в основному будуть спрямовані на будівництво готелів в регіонах, що означає приплив в регіони серйозних інвестицій як від гравців ринку, так і від інвесторів, раніше не пов'язаних з цим напрямом. Певною мірою це відноситься і до півдня України, але частіше зустрічається переобладнання готелів, оскільки в великих містах та в курортних зонах всі найперспективніші земельні ділянки вже мають забудови.

До перспективних напрямів розвитку ринку слід віднести будівництво модульних і плавучих готелів — мобільних конструкцій, які при необхідності можна швидко збирати або розбирати, не завдаючи збитку навколишній природі.

ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПРОЦЕСІ СТВОРЕННЯ АНІМАЦІЙНИХ ПРОГРАМ

**Харенко Д. О., канд. техн. наук, асистент
Одеська національна академія харчових технологій**

Розглянемо технологію створення анімаційних програм. Під технологією створення анімаційних програм розуміється комплекс прийомів праці аніматора, організація цієї праці, використання спеціальних технічних засобів (об'єктів, споруджень, інструментів і пристосувань). Це складний і багатоплановий процес, оскільки вирішує наступні завдання: створення анімаційних програм, економічний прорахунок вартості кожної програми, їхню реалізацію й,

ШЛЯХИ ПЕРЕХОДУ ДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ У МІСТАХ НА ОСНОВІ ТЕХНОЛОГІЙ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ В МІСТОБУДУВАННІ	
Руссва Я. П.	159
ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В СИСТЕМІ ЇХ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ	
Шевченко Р. І., Крестінков І. С., Обухова А. С.	161
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ ЯК СКЛАДОВА СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ	
Стрікаленко Т. В., Ляпіна О. В., Подолян Р. А.	163

СЕКЦІЯ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ

ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РЕГУЛЮВАННЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Дишкантюк О. В.	164
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ	
Д'яконова А. К.	166
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ LOUNGE CAFÉ ПРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «PALLADIUM»	
Саламатіна С. Є., Кравченко Я. В.	168
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ	
Тітомир Л. А.	170
ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПРОЦЕСІ СТВОРЕННЯ АНІМАЦІЙНИХ ПРОГРАМ	
Харенко Д. О.	171
ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАНІВ З ВІДКРИТОЮ КУХНЕЮ	
Ряшко Г. М.	173
ФУНКЦІЇ СУЧАСНОГО УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ	
Іванов А. М., Олійник В. Д.	175
ДИНАМІКА РОЗВИТКУ ТА ТЕНДЕНЦІЇ ЗМІНИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	
Коваленко Н. О.	177
ТОС В ФОРМУВАННІ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ	
Стрікаленко Т. В.	179
SWOT ANALYSIS OF ALL INCLUSIVE SYSTEM IN THE TURKISH TOURISM SECTOR	
Liganenko Margaryta	181
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
Асауленко Н. В.	183
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ SPA-ЦЕНТРУ У ГОТЕЛІ	
Д'яконова А. К., Тітомир Л. А.	185
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ — ЯК РІЗНОВИД ТУРИЗМУ	
Кузьменко Ю. Я.	187

СЕКЦІЯ

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ

МОДЕРНІЗАЦІЯ ЗЕРНОДРОБАРКИ	
Алексашин О. В.	190
МОДЕРНІЗАЦІЯ ОХОЛОДЖУВАЧА ГРАНУЛ КОМБІКОРМІВ	
Алексашин О. В.	190
СИСТЕМИ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПРИСТРОЇВ ДЛЯ ПРИЙМАННЯ ЗЕРНА З АВТОМОБІЛЬНОГО ТРАНСПОРТУ	
Гапонюк О. І., Гончарук Г. А.	191
МОДЕРНІЗАЦІЯ АБРАЗИВНО-ДИСКОВОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ ТИПУ А1-ЗШН-3	
Шипко І. М.	193
УДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКЦІЇ ПРОСІЮВАЧА СОЛІ І КРЕЙДИ	
Солдатенко Л. С.	194
МОДЕРНІЗАЦІЯ РОТОРА ТІСТОМІСИЛЬНОЇ МАШИНИ БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ	
Ліпін А. П., Гончарук А. А.	195
НОВИЙ НАПРЯМ В ПРОЦЕСІ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ	
Гладушняк О. К.	196

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
76 наукової конференції
викладачів академії**

Головний редактор акад. Б. В. Єгоров
Заст. головного редактора акад. Л. В. Капрельянц
Відповідальний редактор акад. Г. М. Станкевич
Укладач Л. В. Агунова