

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

автоматичну сантехніку на інфрачервоних променях; надання харчування із екологічно чистих продуктів місцевого виробництва, сортирування і утилізацію сміття). Перший готель в Одесі екологічного напрямку – Villa Pinia Eco Hotel, який використовує постільну білизну, текстиль в номерах, рушники тільки з натуральних тканин; матраци та подушки з наповнювачем із екологічного гречаного лушпиння та мають унікальні ортопедичні властивості і природний аромат; миючі засоби використовують тільки органічні та екологічно нешкідливі речовини, які відповідають міжнародним стандартам і мають відповідну сертифікацію. «Чорне море», в якому здійснено поєднання екологічних матеріалів і сучасних технологій в будівлі готелю, в номерах, в технології клінінгу приміщень. Готель «Garden Eco Design Hotel» відкрив свої двері в 2020 році і побудований з використанням екологічних будівельних матеріалів приміщень інтер'єру. Гостям пропонується проживання в номерах еко стилю зі всіма зручностями. Гостьовий будинок «Greens eco home» розташований в с. Молодіжне біля м. Чорноморськ, послуги проживання надає в екологічних дерев'яних котеджах для сімейного відпочинку на 4-5 осіб. Готель «Sea Zone» в с.м.т. Кароліно-Бугаз розміщений на другій лінії від моря і послуги розміщення включають проживання у оформлених в екостилі двох-, трьох- та чотирьохмісних номерах та вілли на 8-10 осіб. Готельно-ресторанний комплекс «Едем» розташований в с.м.т. Затока надає розміщення в трьох багатоповерхових корпусах та 36 котеджах. Територія комплексу багата на зелені насадження, квітники, фонтани та інші декоративні елементи. Інфраструктура включає стилізовані номери різних категорій; басейни і лікувально-оздоровий центр.

Тенденція екологізації готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля, зростанням попиту туристів на екологічно безпечні послуги та обслуговування. Одещина поступово крокує на шляху адаптації системи технічно-екологічного регулювання до вимог ЄС, де державні обов'язкові вимоги поєднуються з добровільними сертифікаційними системами, що відповідають єдиними уніфікованим вимогам міжнародних та європейських стандартів. Екологічний сертифікат, отриманий закладом, підкреслить повагу та рівень сервісу до гостя, підтвердить інвестиційну привабливість та соціальну відповідальність готельного бізнесу Одеського регіону.

Література

1. Ящєня А.О. Планування готелів нового покоління на принципах оптимізації енерговитрат в контексті розвитку інновацій готельної справи в Україні / А.О. Ящєня // Мир науки та інновацій. – 2017. – Вип. 2(2). – Том 7. – С. 81-87.
2. Green Key [Електронний ресурс] / Foundation for Environmental Education, 2019. – Режим доступу: <https://www.greenkey.global/>
3. Державна служба статистики України. [Електронний ресурс]: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
4. ДСТУ ISO 14024:2018 [Електронний ресурс] https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/normdocs/dstu_ivo_14024_2018.pdf
5. Кравченко А.І. Особливості організації обслуговування в екоготелях / А.І. Кравченко, Д.І. Басюк // Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку : матер. Міжнар. наук.-практ. конф. – К.: Вид-во НУХТ, 2015. – С. 212–215.
6. Екологічна безпека в готелях, санаторіях, на курортах [Електронний ресурс] <http://organic.ua/ru/2009/03/1882-ekologichna-bezpeka-v-goteljah-sanatorijah-na-kurortah>

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19

**Саламатіна С.Є., к.т.н., доцент, Кравчук Т.В., к.т.н., доцент, Кравченко Я.В., асистент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Світова ресторанна індустрія зазнала великих втрат із початку 2020 року у зв'язку зі спалахом COVID-19. Впровадження суворих карантинних обмежень торкнулося практично всіх сфер людського життя, в тому числі призвело до унеможливлення подорожувати, відвідувати заклади дозвілля та інше. У всьому світі ресторанний бізнес був одним із найбільш привабливих для інвесторів, а його рентабельність у розвинутих країнах перевищувала 40 %, при цьому, в «туристичних» зонах в пік сезону досягала іноді 100 %. За даними звіту World Travel & Tourism Council (WTTC) у 2019 році кожна десята людина в світі була задіяна в туристичній сфері. При цьому внесок туризму у світовий ВВП досягав 10,3 % [1]. Загалом туристична галузь, як перспективний сектор економіки багатьох країн зазнала великих збитків.

Індустрія гостинності вже неодноразово зазнавала криз під час спалаху інфекційних захворювань в світі: спалах грипу SARS (2003), пандемія H1N1 (2009 р.), епідемія MERS (2012 р.), епідемія вірусу Ebola (2014 р.), епідемія вірусу Zika (2016 р.). Враховуючи досвід минулих «форс-мажорних» ситуацій для індустрії гостинності, було запропоновано декілька напрямів посилення санітарних заходів, а саме: дезінфікуючі засоби для поверхонь, що контактують з харчовими продуктами та їжею; санітарна обробка місць найбільшого контакту гостей; уникнення спільного використання столового посуду та приборів, їх ефективна санітарна обробка; заохочення персоналу до носіння засобів індивідуального захисту та встановлення захисних бар'єрів, коли соціальна дистанція в виробничих процесах неможлива; впровадження дистанційних технологій і надання безконтактних послуг [2]. Міжнародна організація WTTC, на основі рекомендацій ВООЗ та центрів контролю та профілактики захворювань (CDC), запропонувала нові глобальні протоколи для відновлення діяльності підприємств індустрії гостинності та повернення довіри споживачів в період пандемії COVID-19. Розроблені протоколи передбачають заходи за п'ятьма напрямками: операції з перезапуску туристичної галузі, забезпечення максимальної безпеки туристів, відновлення довіри та впевненості споживачів, інновації, впровадження політики підтримки [3].

Індустрія гостинності виявилася дуже чутливою до пандемії та почала руйнуватися, але найбільш стійким її сектором виявився – ресторанний. Зміни умов функціонування закладів ресторанного господарства під час пандемії COVID-19 вимагають швидкого впровадження інновацій і вимушених заходів, які дозволять існувати на ринку. При проведенні аналізу останніх досліджень, з даного питання, можна виокремити перспективні напрямки відновлення діяльності ресторанних закладів: їжа як складова психічного здоров'я споживачів із пандемічною втомою; розширення асортименту страв із рослинної сировини; кулінарні конструктори для приготування страв удома; набори для харчування ресторанною їжею вдома; впровадження послуг «доставка страв і напоїв», «їжа на виніс», «їжа в авто», «самовивіз» замовлення; впровадження безконтактних технологій (сенсорні екрани, безконтактні платежі, мобільні додатки для смартфонів, QR-коди); on-line продажі через Інтернет і соціальні мережі; зміни концепцій на актуальні (ресторан-магазин, фудтрак-кафе, ресторан «поза приміщенням»); віртуальні кулінарні курси; програми лояльності для користувачів мобільних додатків; оптимізація персоналу; підвищення швидкості обслуговування до 6 хвилин; персоналізація послуг; автоматизація виробництва; впровадження робототехніки; автоматичний контроль зі смартфона щодо відповідності критичних пунктів контролю (НАССР) на кухні; технологія blockchain, що відображає подорож їжі в режимі реального часу, а також дозволяє відстежити продукт від «ферми до виделки»; впровадження автоматичної санітарної обробки; дотримання санітарно-епідеміологічних протоколів для ресторанних закладів; підвищення безпеки споживачів [2-8].

Пандемія COVID-19 змінила життя людей усього світу не лише під час дії суворих карантинних обмежень, а також в період послаблення карантину. Коли відкриваються для відвідувачів торговельні центри, музеї, театри, кінотеатри, магазини, гості повертаються в кафе, бари, ресторани при цьому деякі споживачі відчують психологічну небезпеку.

Відновлення ресторанного бізнесу та повернення довіри гостей в умовах пандемії COVID-19 стає можливим, за умови швидкого реагування та адаптації закладів ресторанного господарства на реальні умови, шляхом впровадження інновацій і дотримання санітарних протоколів.

Література

1. Economic Impact Reports. WTTC: веб-сайт. URL: <https://wttc.org/Research/Economic-Impact>

2. Souji Gopalakrishna Pillai, Kavitha Haldorai, Won Seok Seo, Woo Gon Kim. COVID-19 and hospitality 5.0: Redefining hospitality operations // International Journal of Hospitality Management, Volume 94, 2021, 102869, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.102869>.

3. WTTC Unveils «Safe Travels» – New Global Protocols to Restart the Travel&Tourism Sector. WTTC: веб-сайт. URL: <https://wttc.org/News-Article/WTTC-unveils-Safe-Travels-new-global-protocols-to-restart-the-Travel-Tourism-sector>

4. Hyoung Ju Song, Jihwan Yeon, Seoki Lee. Impact of the COVID-19 pandemic: Evidence from the U.S. restaurant industry // International Journal of Hospitality Management, Volume 92, 2021, 102702, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102702>. 2020.

5. 2021 State of the Restaurant Industry. National Restaurant Association: веб-сайт. URL: <https://www.restaurant.org/research/reports/state-of-restaurant-industry>

6. F&B Trends for 2021. Modern Restaurant Management: веб-сайт. URL: <https://modernrestaurantmanagement.com/fb-trends-for-2021/>

7. Business Openings Recover, Reopenings Rise, and Changes in Consumer Interest Indicate a Return to Pre-Pandemic Activities, According to Yelp Economic Average. Yelp: веб-сайт. URL: <https://www.yelpeconomicaverage.com/yea-q4-2020.html>

8. These Will Be the 21 Biggest Food Trends of 2021, According to Chefs. Food&Wine: веб-сайт. URL: <https://www.foodandwine.com/news/biggest-food-trends-2021-chefs>

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА КАФЕ ФОРМАТУ В2В

**Кравчук Т.В., канд. техн. наук, доцент, Саламатіна С.Є., канд. техн. наук, доцент,
Кравченко Я.В., асистент**

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На сьогодні м. Одеса продовжує динамічно розвиватися. В місті знаходиться найбільший в країні морський торговельний порт. Одеса є крупним торговельним, туристичним та санаторним центром. В Одесі діє міжнародний аеропорт, що сприяє розвитку тісних взаємозв'язків з іншими державами. В свою чергу, проведення семінарів, тренінгів, конференцій – це важливий елемент динамічного розвитку будь-якої справи.

Відомо, що в Одесі надають конференц-послуги понад 100 підприємств гостинності, у більшості це бізнес-готелі. Проведений моніторинг та аналіз закладів ресторанного господарства м. Одеса свідчить, що формат В2В є інновацією для міста. У зв'язку з цим доцільним було провести дослідження щодо попиту на послуги такого закладу.

За основу науково-дослідницької роботи було обрано дослідження попиту та аналіз вподобань потенційних споживачів закладів ресторанного господарства, а саме кафе формату В2В. Метою проведення дослідження було визначити чи існує попит на такий формат закладів ресторанного господарства в м. Одеса та які саме послуги для проведення бізнес-заходів доцільно впроваджувати у кафе. Для дослідження вподобань потенційних споживачів 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.

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
--	-----