

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

також візуально: чистота, колір, прозорість, блиск каміння, наявність дефектів (включень), оцінювання форми органки, наявність оптичних ефектів.

Естетичні властивості срібних прикрас визначають відповідно до комплексних і одиничних показників. Для цього необхідно розробити балову шкалу оцінювання естетичних властивостей срібних прикрас.

Ергономічні показники якості виявляють у процесі експлуатації виробу: легкість носіння, зручність у догляді, збереження його елементів форми поверхні при зовнішньому впливі, процесі використання виробу за призначенням.

Фізико-хімічні показники якості срібних прикрас включають такі методи: визначення ваги, перевірка проби сплаву на пробірному камені та інші методи діагностики або ідентифікації дорогоцінних металів, які використовують при експертизі ювелірних виробів. У разі наявності дорогоцінного каміння на срібних прикрасах проводять оцінювання їх якості загальноприйнятими методами.

## **СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**

### **ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ**

**Дяконова А.К., д.т.н., проф., Тігомир Л.А, к.т.н. доц., Савенко А.А., асистент  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Останнім часом у багатьох розвинених країнах світу все більше закладів готельного господарства схиляється до впровадження концепції екологізації готелю, що є якісно продуманою системою комфортного життя в гармонії з навколишнім природним середовищем. Це концептуально новий погляд на розвиток засобів розміщення, який дозволяє не тільки дбати про природу, а й істотно знизити витрати виробництва. Україна має найвищий інтегральний показник негативних антропогенних навантажень на природне середовище серед європейських країн, що в свою чергу вимагає нових підходів до відкриття засобів розміщення, сформованих на засадах міжнародної концепції «екологічного готелю», що дозволить привернути увагу споживачів й збільшити вартість готельного бренду. Серед тенденцій у готельному бізнесі Одещини останнім часом виділяються актуалізація екологічної направленості готелів та зростання інтересу споживачів до екзотичних, екологічно спрямованих курортних готелів. Впровадження інноваційних технологій в нових проектах стає шляхом підвищення конкурентоспроможності закладу у часи важкого економічного стану в державі. При впровадженні екологічних принципів діяльності готель виграє ще і за рахунок енергетичної ефективності підприємства такого напрямку. Досвід показав, що інноваційна діяльність може стати важливим фактором економічної стабілізації та навіть економічного зростання при продуктивному використанні нововведень [1]. Еко-готель – заклади гостинності, які функціонують за принципом гармонійного сусідства з природою, не забруднюючи навколишнього середовища. Упровадження в готелях інноваційних екологічних технологій має на меті збереження високого рівня сервісного обслуговування та заходів щодо охорони навколишнього середовища.

15 березня 2011 р. відбулася презентація міжнародної програми екологічної сертифікації готелів і курортів Green Key («Зелений Ключ»), під час якої нагородили перший в Україні еко-сертифікований готель – Radisson Blu у Києві. Програма Green Key є одним із п'яти проектів міжнародної недержавної, незалежної організації Foundation for Environmental Education, яка розміщена в Данії. Сьогодні саме Green Key займається найактивніше екологічною сертифікацією підприємств готельного господарства в Україні. Green Key є міжнародною екологічною сертифікацією готелів та туристичних об'єктів, яка відзначає їх відповідальне та дбайливе ставлення до навколишнього середовища та активну участь у соціальному житті [2]. Одними з переваг еко-сертифікації Green Key («Зелений Ключ») є її непричетність до професійних або ділових структур, яка гарантує готелю неупереджене та незалежне оцінювання третьою стороною. Для отримання «Зеленого Ключа» готель повинен дотримуватися низки вимог щодо питань екологічного менеджменту, моніторингу та зменшення використання електроенергії, економного споживання водних ресурсів, сортування, перероблення та утилізації відходів, участь у соціальному житті міста. Окрім сертифікації Green Key, в Україні діє добровільне екологічне маркування товарів та послуг згідно ДСТУ ISO 14024:2018, яке було розроблено і упроваджено Всеукраїнською громадською організацією «Жива планета» у 2003 році в рамках реалізації проекту «Розвиток сталого (збалансованого) виробництва та споживання в Україні» [4]. Система представлена знаком «Зелений журавлик». До основних показників, які характеризують екологічність підприємств готельного господарства, відносять:

- споживання води/ енергії;
  - використання природних ресурсів (вплив на довкілля, спричинений обсягом спожитого паперу, мийних засобів, обладнання та інших матеріалів;
  - структура використання відновлюваних/невідновлюваних ресурсів;
  - вплив хімічних засобів на довкілля та здоров'я;
  - викиди до атмосфери;
  - викиди у воду;
  - обсяг відходів;
  - пожежі, аварії та інші надзвичайні ситуації;
  - вплив транспорту на довкілля.
- Існують й додаткові показники екологізації засобів розміщення:
- використання нетоксичних мийних засобів та прального порошку;
  - виготовлення на 100% з бавовни рушників і напірників;
  - обмеження паління на території підприємства готельного господарства;
  - використання відновлюваних джерел енергії;
  - устаткування із перероблення відходів;
  - енергоощадне освітлення;
  - використання власне вирощених або місцевих продуктів для організації харчування відвідувачів;
  - повторне використання води з кухонь, номерів та інших приміщень для саду та ландшафтного дизайну [5].

Представництво міжнародної програми «Green Key» вже налічується сім готелів в Україні, що отримали ековідзнаку за даними офіційного сайту програми [2]. Одещина та рекреаційна зона Причорномор'я є одним із найсприятливіших регіонів для створення екоготелів. Територія володіє багатими сировинними та кліматичними ресурсами, великими можливостями використання альтернативних джерел енергії. Та й потік споживачів з кожним роком лише збільшується за статистичними даними [3], що пояснюється закриттям шляхів для туристів до Криму. Враховуючи розвиток сучасних тенденцій на еко-стиль, еко-дизайн і здоровий спосіб життя все більше готелів міста Одеси і області поступово слідкують новим тенденціям екологізації та дотримуються загальних вимог екосертифікації, використовуючи еко матеріали в будівлі жилого фонду; сонячні пристрої для освітлення та нагрівання води; натуральні текстильні матеріали та органічні засоби для прибирання;

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. «Черне 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](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**

## 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 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА	
Жовтяк К.О.....	135
ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ 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