

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

вироблялися методом, який не приносить шкоди навколишньому середовищу. «Чесно» – по відношенню до продуктів та до гостей, «смачно» – свіжі і ароматні сезонні продукти, які приємні для органів почуттів і є частиною місцевої культури. Для приготування страв використовують тільки натуральні продукти, переважно органічні (фермерські, сільські), вони відрізняються кількістю вітамінів, поживними речовинами та мінералами. Саме тому перевага надається локальним і регіональним продуктам, даний підхід стимулює увагу до регіонального виробництва та акцентує увагу на збереженні національних кухонь.

Slow Food – це свідомий вибір смачних, чистих і чесних продуктів, це побудова короткого ланцюжка «виробник-споживач». Такий ланцюжок дозволяє створити чесну ціну на продукт і максимально зберегти його якість. Slow Food International рятує світове біорізноманіття продуктів, рецептів і страв. Такі активності діють в проєкті «Ковчег смаку», який займається пошуком і захистом продуктів, порід, сортів – всього, що знаходиться на межі вимирання. Від нашої держави в «Ковчезі смаків» зареєстровано всього 16 продуктів. Серед них – карпатський шовдарь, чорноморська кефаль, водяний горіх, мелітопольська черешня, ніжинські огірки, бессарабська бринза, гуцульська гусянка. Стає очевидною і значущість відродження місцевих порід худоби: карпатські буйволи, сіра українська порода корів (воли, на яких орали землю наші предки), гірські карпатські вівці, полтавська глиниста порода курей тощо [2]. В організації також є проєкт Альянс Кухарів Slow Food, котрий налічує сотні членів в 19 країнах світу. Головна ідея такого альянсу – об'єднання фермерів і кухарів. Це саме те, що мається на увазі під слоганом «від ферми до столу», коли їжа прямо з сільських господарств потрапляє до кінцевого споживача через кухню ресторану.

Їжа є культурною спадщиною народу, яку можна в прямому значенні відчутти за допомогою органів почуттів, вона нагадує про суспільний устрій давно минулих часів та фізично об'єднує нас у сучасному просторі, створюючи зв'язки між людьми. Як важливий елемент повсякденного життя вона сприяє розвитку гастротуризму та енотуризму на хвилі популярності на все локальне, «крафтове», автентичне. Сьогодні люди багато говорять про бренд міста, туристичний бізнес, а це означає, що питання про традиції місцевої кухні актуально вивести на рівень ресторанної пропозиції і це може стати інструментом розвитку і вирішення проблем в карантинних умовах при COVID-19 [2].

### **Література**

1. Гросул В.А., Балацька Н.Ю. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії Covid-2019 // Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія: Економіка і управління. – 2020. Т. 31 (70), – № 3. – С. 121-126.
2. Тихомірова Ф.А. «Slow Food» в Україні та наратив одеської локальної кухні. Одеський національний університет імені І. І. Мечникова, Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Історія». – 2020. Вип. 57. – С. 135-147.
3. Паук О.Є. Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України: екологізація засобів розміщення // Науковий вісник НЛТУ України. – 2016. Вип. 26.2. – С. 29-32.
4. Кабицкий М.Е., Калмыкова М.В. Организации «Слоу Фуд» и «Терра Мадре» и их деятельность по защите кулинарных и аграрно-промышленных традиций // Традиционная культура. – 2006. – № 2. – С. 133-138.

## **БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ**

**Іванченкова Л.В., д.е.н., проф., Склад В.Ю., асистент  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сфера гостинності – це комплекс галузей, основне завдання яких пов'язане з обслуговуванням туристів під час їх перебування поза місцем постійного проживання. До неї, згідно з визначеннями провідних спеціалістів, належить і готельний і ресторанный бізнес.

Одним з методів планування господарської діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в умовах ринкової економіки є бізнес-план, який є об'єктивною оцінкою діяльності підприємства, необхідним інструментом прийняття проектно-інвестиційних рішень, пов'язаних із взаємодією підприємства з зовнішнім середовищем.

Бізнес-план – це документ, у якому, з метою апробації певної бізнес-ідеї, всесторонньо описуються ринкові, виробничі, фінансові, маркетингові, організаційні й інші аспекти її реалізації та обґрунтовується доцільність інвестування у новий підприємницький проект (або в розширення уже існуючого бізнесу) [1].

В українському законодавстві на сьогоднішній день не закріплена обов'язковість розробки бізнес-плану на підприємстві, але для підвищення ефективності діяльності підприємств в Україні бізнес-план має бути детально пророблений та відповідати міжнародним стандартам.

Процес бізнес-планування складає наступні етапи:

- вивчення методології бізнес-планування за основними літературними джерелами;
- визначення головної мети розробки бізнес-плану;
- визначення цільової аудиторії, для якої розробляється бізнес-план (інвестори, акціонери, банки та ін.);
- розробка структури бізнес-плану та планування терміну на який він розробляється;
- збір та аналіз даних для всіх розділів бізнес-плану. Дослідження ринку, план маркетингу, оцінка наявних інвестицій у підприємства, аналіз строків початку виробництва, розмір обсягу послуг та продукції, фінансовий план, охорона середовища є обов'язковими складовими бізнес-плану.
- розробка, складання та оформлення бізнес-плану;
- аналіз, вивчення та перевірка якості бізнес-плану незацікавленими фахівцями високої кваліфікації, в результаті чого може бути проведена незалежна експертиза плану та усунення недоліків якщо потрібно.

Основні світові стандарти складання бізнес-плану:

1. Методика UNIDO (Організація Об'єднаних Націй із промислового розвитку) [2];
2. Методика EBRD (Європейський банк реконструкції та розвитку) [3];
3. Методика фірми Coldman, Sachs & Co;
4. Методика фірми Ernst & Young;
5. Методика TACIS, яка створена для нових незалежних держав, які ґрунтуються на UNIDO;
6. методика KPMG.

Поряд зі світовими стандартами також існують і державні методики бізнес-планування, які розроблені для спрощення процесу розробки бізнес-планів.

Основні українські методики складання бізнес-плану:

- методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств (МЕРТ) [4];
- методичні рекомендації з розроблення бізнес-планів інвестиційних проектів [5];
- вимоги та рекомендації, розроблені Українським фондом підтримки підприємництва та стандартами BFM Group Ukraine [5].

Найбільш вдалим та ефективним в інвестиційних колах є зміст бізнес-плану, який розроблений українською інвестиційно-проектною компанією BFM Group Ukraine.

Складові бізнес-плану за стандартами BFM Group Ukraine:

- титульний аркуш бізнес-плану (інвестиційного проекту);
- меморандум про конфіденційність;
- коротка анотація (резюме) бізнес-плану;
- загальні положення;

- маркетинговий план;
- організаційний план та менеджмент;
- інвестиційний план;
- виробничий план;
- фінансовий план;
- оцінка ризиків проекту;
- додатки до бізнес-плану;
- інформація про забезпечення проекту.

Отже, порядок та сутність складання бізнес-плану залежить від економічних, політичних, соціальних та інших факторів розвитку країни, наявності ринку та діяльності конкурентів на ньому, розміру та стану підприємства, характеру діяльності, продукції та послуг, що пропонуються, наявності всіх видів ресурсів.

Слід також мати на увазі і те, що всі підприємства сфери гостинності можуть мати бізнес-план як свою візитну картку. Бізнес-план підприємства має бути ретельно продуманий і ретельно опрацьований, тобто він має розроблятися і використовуватися відповідно з деякими основними правилами, але вони не є догмою і дозволяють кожному окремому підприємству використовувати свою творчість чи здоровий глузд, підкреслюючи той чи інший аспект, який найбільше цікавить цільову аудиторію даного бізнес-плану.

#### **Література**

1. Как разработать бизнес-план [Текст] // Проект Тасис по распространению технической информации. Издание Европейской комиссии, 1996.
2. Методика розроблення бізнес-плану UNIDO [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.unido.ru>.
3. Методика розроблення бізнес-плану Європейського банку реконструкції та розвитку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ebrd.com/russian/pages/about.shtml>.
4. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-плану підприємств : Наказ Міністерства економіки України від 06.09.2006 № 290 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0290665-06>.
5. Методичні рекомендації з розроблення бізнес-планів інвестиційних проектів: Наказ Державного агентства України з інвестицій та розвитку від 31.08.2010 № 73 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1041.39798.0>.

## **ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Ряшко Г.М., к.т.н., доцент**

**Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В усі часи серед споживачів популярними є борошняні кондитерські вироби. З кожним роком їх асортимент розширюється, з'являються нові вироби, такі як маффіни, біскоті, капкейки, печиво «Мадлен» та інші. Кондитерські вироби, що готують за традиційними рецептами містять значну кількість висококалорійних інгредієнтів, таких як цукор та жир, але при цьому вони бідні на речовини, такі як макро- та мікроелементи, вітаміни. Тому на сьогоднішній день в Україні актуальним є виробництво кондитерської продукції підвищеної харчової цінності та зниженої калорійності.

Це питання вирішується за рахунок удосконалення існуючих технологій борошняних кондитерських виробів. Можна виділити декілька напрямів таких технологій: зниження кількості використаного цукру та жирів в рецептурі та внесення добавок з високою харчовою цінністю [1]. Особливо активно впроваджуються технології з використанням різних видів борошна та частковою заміною висококалорійних інгредієнтів на овочево або фруктово-

## СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА ТА СЕНСОРНОГО АНАЛІЗУ

|  |     |
|--|-----|
| IMPLICATION OF SENSORY ANALYSIS FOR DESCRIBING THE INFLUENCE OF CULTIVATION GEOGRAPHY ON PECULIARITY LAMB MEAT<br>A. Soletska..... | 118 |
| ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ПИВОВАРНОГО ЯЧМЕНЮ ЯК НЕСОЛЮДЖЕНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПИВА<br>Мельник І.В., Борга А.В., Ульянов М.Д.....      | 120 |

## СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА

|  |     |
|--|-----|
| ОГЛЯД СВІТОВОГО РИНКУ ЙОГУРТІВ<br>Памбук С.А., Гарбажій К.С.....             | 122 |
| ДЕЯКІ ПИТАННЯ ЗАПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПУ «ЄДИНЕ ВІКНО»<br>Смокова Т.М.....       | 124 |
| ОСНОВИ ТОВАРОЗНАВЧОГО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ СРІБНИХ ПРИКРАС<br>Луцькова В.А..... | 128 |

## СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

|   |     |
|---|-----|
| ЕКОЛОГІЗАЦІЯ – СУЧАСНА ТЕНДЕНЦІЯ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА МІСТА ОДЕСИ І ОБЛАСТІ<br>Дяконова А.К., Тітомир Л.А, Савенко А.А..... | 129 |
| РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ COVID-19<br>Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....                                      | 131 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА КАФЕ ФОРМАТУ В2В<br>Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є., Кравченко Я.В.....   | 133 |
| ЕКСКЛЮЗИВНИЙ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС СЬОГОДЕННЯ В МІСТІ ОДЕСА<br>Жовтяк К.О.....  | 135 |
| ПРОБЛЕМИ АВТОМАТИЗОВАНИХ СИСТЕМ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ<br>Жовтяк К.О.....   | 136 |
| ПОСЛУГА СОМЕЛЬЄ ТА ЙОГО РІЗНОВИДИ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА<br>Новічкова Т.П., Новічков В.К., Асауленко Н.В.....             | 137 |
| НАЦІОНАЛЬНІ ТРАДИЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБОПЕКАРНИХ ВИРОБІВ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ<br>Лебеденко Т.С., Кожевнікова В.О..... | 139 |
| ВПРОВАДЖЕННЯ SLOW FOOD ЯК ОДНОГО З ІННОВАЦІЙНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ<br>Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....                 | 140 |
| БІЗНЕС-ПЛАНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ: МЕТОДИКА ТА СТРУКТУРА РОЗРОБКИ<br>Іванченкова Л.В., Скляр В.Ю.....                     | 142 |
| ПРОЕКТУВАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ ЦЕХІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА<br>Ряшко Г.М.....   | 144 |
| АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКРЕАЦІЙНОГО БІЗНЕСУ ОЗДОРОВЛЕННЯ І ВІДПОЧИНКУ<br>Стрікаленко Т.В.....   | 146 |

## СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

|   |     |
|---|-----|
| ТУРИСТИЧНИЙ РОЗВИТОК В УМОВАХ ТИМЧАСОВИХ ТА ТРИВАЛИХ МІЖДЕРЖАВНИХ КОНФЛІКТІВ (НА ПРИКЛАДІ ВІРМЕНІЇ ТА КІПРУ)<br>Меліх О.О., Удовиця О.Ф., Шекера С.С..... | 147 |
| ТЕРИТОРІАЛЬНА СКЛАДОВА В УПРАВЛІННІ ТУРИСТИЧНИМ ПОТЕНЦІАЛОМ РЕГІОНУ<br>Калмикова І.С.....   | 148 |
| ОЦІНКА ТУРИСТИЧНО-РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ<br>Байрачна О.К., Крупіца І.В., Ліганенко М.Г.....   | 149 |
| РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ОСНОВА ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ<br>Камушков О.С., Ткач В.О.....   | 151 |

## СЕКЦІЯ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ТА РОБОТОТЕХНІЧНІ СИСТЕМИ»

|  |     |
|--|-----|
| ВИЗНАЧЕННЯ ЗАЛЕЖНОСТЕЙ МІЖ ПОКАЗНИКАМИ ЯКОСТІ БОРОШНА ТА ПІСТА<br>Жигайло О.М., Топор М.М..... | 153 |
|--|-----|