

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

**Одеса 2017**

Тому для подальшого розвитку клінічного санаторію ім. Пирогова «Куяльник» актуальною є модернізація системи лікування і введення інновації, шляхом розробки зони spa на основі пелоїдотерапії, проведення активної маркетингової компанії.

В наш час розвиток санаторно-курортних послуг в Україні потребує фінансової підтримки, узгодженого розвитку в межах всієї індустрії туризму. Курортно-лікувальний туризм є одним з пріоритетних напрямків розвитку внутрішнього та зовнішнього туризму, одним з найбільш сталих видів туристичних ринків. Наявні та потенційні запаси лікувальних ресурсів, з огляду на їх якісні та кількісні характеристики, можуть бути основою створення інноваційного туристського продукту. Але існуюча матеріально-технічна база потребує значних капіталовкладень у розвиток та реконструкцію діючих курортів, у розвиток та облаштування нових курортів, цьому повинні сприяти інвестиційні проекти, розраховані не тільки на зарубіжного, а й на вітчизняного інвестора. Тому необхідно створювати інноваційний курортно-лікувальний продукт на основі вже діючих марок, які зарекомендували себе в Україні і за її межами та зможуть просувати цей продукт, як на вітчизняних, так і на міжнародних туристичних ринках.

Не зважаючи на лояльну цінову політику, розвиненість інфраструктури, розвиток надання послуг – дуже слабкий. Тому санаторію потрібно знаходити шляхи для подальшого розвитку: вести рекламну компанію, нові методи застосування пелоїдотерапії, які могли б зробити Куяльницький лиман більш популярним та збільшили потік відвідувачів.

Дослідження географічного положення України дозволяє стверджувати, що наша держава багата на всі необхідні для SPA-центрів та SPA-готелів ресурси, серед яких можна виділити бальнеологічні, кліматичні та ландшафтні.

Дослідження інфраструктури, профілю лікування, потужних природних ресурсів клінічного санаторію ім. Пирогова «Куяльник», а також високу популярність ринку spa-послуг сьогодні підтвердили доцільність введення нових технологій, шляхом впровадження зони spa та розробки spa-послуг, що засновані на пелоїдотерапії, на базі діючого санаторію.

Сьогодні «SPA» – це оздоровчий комплекс процедур з використанням води з лікувальними властивостями (мінеральної, морської, прісної), а також морських водоростей і солі, лікувальних грязей і цілющих рослин. Дія SPA-процедур направлена на оздоровлення та релаксацію всього організму в цілому [2].

Нова SPA зона на базі санаторію – це висококваліфіковане надання релакс-послуг (оздоровлення, лікування та омолодження) в місці першоджерельного добування цілющого сульфідно-ілового пелоїду, не тільки для дорослих, а й для дітей шляхом проведення реконструкції 2-го поверху номерів корпусу № 2.

### **Література**

1. Характеристика санаторію ім. Пирогова «Куяльник» [Електронний ресурс]: [Веб-сайт]. – Режим доступу: <http://kuyalnik.com.ua/>. – Назва з екрану.
2. Белова О. SPA-терапія. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005.

## **СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ**

**Кравчук Т.В., канд. техн. наук, доцент, Саламатіна С.Є., канд. техн. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій**

На сьогодні підприємства сфери гостинності знаходяться в умовах жорсткої конкуренції. У зв'язку з цим у всьому світі особливого значення набуває впровадження на підприємствах готельного господарства ультрасучасних технологій, що підвищують рівень

комфорту для гостей, підтримують якісне виконання персоналом своїх обов'язків і сприяють просуванню певного бренду в сфері гостинності.

Зростаючий вплив і доступність нових та інноваційних технологічних рішень змінюють спосіб ведення готельного бізнесу. Власники готелів з безлічі доступних для них нововведень мають вибрати саме ті, що надійно забезпечать їм прогнозований успіх на сучасному ринку готельних послуг.

Відповідно до розвитку широкого спектру новітніх технологій визначено основні світові тенденції щодо впровадження інноваційних технологій в сфері гостинності:

- автоматизація управління (інновація «Автоматизований дохід»);
- персоналізація клієнта (інновація «Хмарні технології»);
- програми лояльності (інновація «Персоналізація цін лояльності»);
- мобільна доступність (інновація «Вхід без ключа», «Смарт управління»);
- штучний інтелект (інновація «Штучний інтелект – текстові повідомлення»);
- розширені розваги (інновація «Смарт-екрани і розваги Streaming»).

Розглянемо більш детально основні світові інноваційні впровадження, що прогножуються експертами в сфері готельних послуг у 2017 році.

Інновація в управлінні готелем «Автоматизований дохід» стає новим стандартом, який готелі повинні використовувати в умовах значної конкуренції. Такі інструменти, як Score Board Duetto роблять управління доходами набагато простіше за рахунок автоматизації багатьох завдань і аналізу, що, зазвичай, при виконанні вручну займають кілька годин. Готелі значно виграють від впровадження системних продуктів з інтуїтивною аналітикою, що розроблені з метою швидкого інтегрування нових даних в свій аналіз поряд з технологічним прогресом та змінами звичок споживачів [1].

Інновація «Хмарні технології» щодо персоналізації клієнтів дозволяє персоналу готелю легко отримати доступ до даних споживача як в режимі реального часу, так і з будь-якої точки світу. Це може бути сама захоплююча інновація з усіх. Персонал готелю отримує змогу зручно оновлювати профілі гостей та швидко перевіряти відповідні деталі, наприклад, чи надають гості перевагу певному виду номерів, чи є дієтичні обмеження або харчові вподобання та ін. Хмара спрощує інтеграцію з іншими системами для підвищення ефективності роботи за допомогою автоматизованого обміну даних. Хмарні технології в значній мірі допомагають визначити поведінку гостей і завдяки цьому створити більш вигідні пропозиції для них [1-2].

Інновація «Персоналізація цін лояльності» полягає в тому, що всі знижки для споживачів послуг не повинні бути рівні. Відповідно до цієї інновації у рамках відкритих цін готель має зробити винагороду або знижки своїм клієнтам динамічними в рівній мірі. Тобто члени програми лояльності диференціюються за частотою гостювання, майновими витратами, тривалістю перебування у підприємстві готельного господарства та ін. Для реалізації цієї системи використовують спеціально створені інформаційні програми. Власна програма лояльності готелю завжди буде більш ефективним способом залучення та утримання клієнтів, ніж залучення їх через системи on-line бронювання або привернення їх уваги за допомогою маркетингових програм [3-5].

Інновація «Вхід без ключа» дозволяє гостям готелю розблокувати свої кімнати використовуючи мобільний додаток встановлений у своїх особистих телефонах. Ця інновація не лише забезпечує гостям готелю легкий доступ до своїх кімнат, але й забезпечує готелю підвищений рівень безпеки. Доступ в номери готелю шифрується і прив'язується до телефонного номеру гостя, у зв'язку з чим шифр не може бути переданий на інший мобільний пристрій. Крім того, ця технологія дозволяє готелям збирати адреси електронної пошти гостей і розвивати сильні програми лояльності [1,5].

Інновація «Смарт управління» дає можливість гостям готелю створити ідеально налаштоване середовище в номері (температура повітря, освітлення та ін.) відповідно до їх індивідуальних потреб. Дана інновація реалізується за допомогою мобільних додатків смарт-контроль та смарт-освітлення в особистому телефоні гостя готелю. Завдяки цій системі

комфорту контроль за кліматом у номері можна здійснювати навіть не знаходячись у ньому всередині [1].

Інновація «Штучний інтелект – текстові повідомлення» дає змогу значно покращити рівень обслуговування у готелі. Спілкування гостей з агентом штучного інтелекту сприяє збільшенню їх взаємодії для задоволення власних потреб. Впровадження цієї системи текстових повідомлень в мобільний додаток готелю дозволяє гостям чітко повідомити свої потреби щодо обслуговування, наприклад, збільшення кількості подушок, зміна на пізню реєстрацію виїзду або обслуговування. Включення консьєржа штучного інтелекту в мобільний додаток готелю дозволить гостям зареєструвати свої потреби в реальному часі без необхідності чекати в черзі або телефонувати вниз у вестибюль [1, 6].

Інновація «Смарт-екрани і розваги Streaming» дозволяє гостям готелю підключати свої потокові послуги до розважальних екранів їх номеру. Це сприяє додатковому залученню в готель споживачів, адже такі технології дають змогу клієнтові свої звичні домашні зручності перенести прямо в готельний номер. Туристи, що подорожують з діловими цілями, можуть використовувати цю систему розваг в готелі для проведення відеоконференцій та віртуальних зустрічей. Крім того, у світі продовжує набирати обертів впровадження технології «MirrorView». Вона полягає у використанні так званих «дзеркальних телевізорів», що одночасно виконують функцію дзеркала або телевізора. Зазвичай вони призначені для використання у ванних кімнатах, саунах, басейнах і тренажерних залах [1].

Таким чином, світові тенденції щодо впровадження інноваційних технологій у сфері гостинності полягають здебільшого в застосуванні нових інформаційних програм для мобільних пристроїв як споживачів готельних послуг так і безпосередньо самих готелів, а також новітнього обладнання. У 2017 році індустрія гостинності повинна дивитися за межі своєї власної галузі та підготуватися до нових інформаційних проривів, щоб зрозуміти поточні технологічні тенденції в світі.

### **Література**

1. Major T. Trend Report: 8 Hotel Technologies to Monitor in 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://roomkeypms.com/blog/trend-report-8-hotel-technologies-monitor-2017/>. – Назва з екрану.
2. Gonçalves P. Five technology trends shaping the hospitality industry in 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://medium.com/hijiffy/five-technology-trends-shaping-the-hospitality-industry-in-2017-dabebe8d2375/>. – Назва з екрану.
3. DeChellis J. 2017 Technology Trends That Will Change Hotels. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://duettoresearch.com/2017-technology-trends-will-change-hotels/>. – Назва з екрану.
4. DeChellis J. Why You Need A Next-Gen Loyalty Program – And How To Build One. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://duettoresearch.com/need-next-gen-loyalty-program-build-one/>. – Назва з екрану.
5. Taylor D. The Top 5 Hotel Technology Trends for 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://blog.capterra.com/the-top-5-hotel-technology-trends-for-2017/>. – Назва з екрану
6. 5 Tech Trends for Hoteliers in 2017. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.hotelspeak.com/2017/02/5-tech-trends-hoteliers-2017/>. – Назва з екрану.

## **MODERN TRENDS IN GASTRONOMIC TOURISM IN ODESSA**

**Dr. Kateryna Fedosova PhD (Food Technology), Anastasiia Sorokina  
Odessa National Academy of Food Technologies**

The state of gastronomic tourism in different countries is significantly different as a result of their geography, climate, history and culture. The national cuisine is one of the important factors for

МЕМБРАННА ТЕХНОЛОГІЯ УТИЛІЗАЦІЇ РІДКИХ ВІДХОДІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ Бондар С.М.....	188
ПРОГНОЗУВАННЯ ВПЛИВУ ХЛІБОПЕКАРНИХ ПІДПРИЄМСТВ НА НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ Крусір Г.В., Кондратенко І.П.....	189
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРИРОДООХОРОННИХ ТЕХНОЛОГІЙ Крусір Г.В., Цикало А.Л.....	191
ДОСЛІДЖЕННЯ УТИЛІЗАЦІЇ ЛІГНОЦЕЛЮЛОЗНИХ ВІДХОДІВ МІКОКУЛЬТИВУВАННЯМ Мадані М.М., Кузнєцова І.О., Гаркович О.Л.....	193

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

ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Д'яконова А.К., Пацела О.А.....	195
ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІМЕРНИХ УПАКОВОК В ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIEDE Дишкантюк О.В., Андріянова А.І.....	197
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ НА ОСНОВІ ЗЕРНА ПОЛБИ Тележенко Л.М., Савенко А.А.....	199
УПРАВЛІННЯ РЕПУТАЦІЄЮ РЕСТОРАНУ ON-LINE Федосова К.С., Сорокіна Н.С.....	200
ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ДЕСЕРТІВ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Саламатіна С.Є., Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.....	202
ВПРОВАДЖЕННЯ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЯХ 3, 4, 5 ЗІРОК МІСТА ОДЕСА Тітомир Л.А., Данилова О.І.....	204
ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ФІТО-ЧАЮ У СПА-ЦЕНТРИ ВЛАСНОГО ТА ПРОМИСЛОВОГО ВИРОБНИЦТВА Новічкова Т.П., Лебеденко Т.Є., Каражей В.А.....	205
ІННОВАЦІЙНА КОНЦЕПЦІЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ – ІТ-ГОТЕЛІ Ряшко Г.М.....	206
ОСОБЛИВОСТІ ПІДГОТОВКИ ХАРЧОВОГО ЛЬОДУ ДЛЯ КОКТЕЙЛІВ ТА ЗМІШАНИХ НАПОЇВ Коваленко Н.О.....	209
ДОСЛІДЖЕННЯ ІНФРАСТРУКТУРИ САНАТОРІЮ ІМ. ПИРОГОВА «КУЯЛЬНИК» З МОЖЛИВІСТЮ ВПРОВАДЖЕННЯ СПА-ПОСЛУГ Саркісян Г.О.....	210
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В СФЕРІ ГОСТИННОСТІ Кравчук Т.В., Саламатіна С.Є.....	211
MODERN TRENDS IN GASTRONOMIC TOURISM IN ODESSA Kateryna Fedosova, Anastasiia Sorokina.....	213
ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ВИННИХ ФЕСТИВАЛІВ УКРАЇНИ Асауленко Н.В.....	215

### **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ПИТНОЇ ВОДИ»**

УЗАГАЛЬНЕННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ОЧИЩЕННЯ КОНДЕНСАТУ ВОДИ ІЗ ПОВІТРЯ ЗА ДОПОМОГОЮ БІОФІЛЬТРУ Коваленко О.О., Кормош К.Ю.....	217
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВТОРИННОЇ СИРОВИНИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ В ЯКОСТІ ФІЛЬТРУЮЧОГО МАТЕРІАЛУ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ СТІЧНИХ ВОД Коваленко О.О., Новосельцева В.В.....	219
АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ МЕНЕДЖМЕНТУ ТА ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ ФАСОВАНИХ ПИТНИХ ВОД Стрікаленко Т.В.....	221
КЛАСИФІКАЦІЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА СТІЧНИХ ВОД Новосельцева В.В., Ветров Д.І.....	223
БЮВЕТИ – ЯК АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА ПИТНОЇ ВОДИ В М. ОДЕСІ Ємонакова О.О.....	225
СТІЧНІ ВОДИ – НЕВИКОРИСТАНИЙ РЕСУРС Стрікаленко Т.В., Ляпіна О.В., Берегова О.М., Григор'єва-Патік Т.П.....	226

### **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

ДОСЛІДЖЕННЯ ЕПЮР ШВИДКОСТЕЙ В КОНІЧНІЙ ЧАСТИНІ ЦИКЛОН Гончарук Г.А., Опришко О.В.....	228
--	-----

Наукове видання

Збірник тез доповідей 77 наукової конференції викладачів академії  
18 – 21 квітня 2017 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 № 15 від 25.04.2017 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:

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., 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., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., 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