

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ

**80 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

Одеса 2020

Наукове видання

Збірник тез доповідей 80 наукової конференції викладачів академії
7 – 8 травня 2020 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 05.05.2020 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., ст.н.с.
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

прибутки громадських закладів зростають за допомогою новітнім тенденціям та інноваціям.

Інноваційними закладами світового ринку можна вважати:

— заклади що постійно удосконалюють свою майстерність в різних складових сферах ресторанного та готельного господарства;

— створення та розширення нових концептуальних форматів закладів під тим же брендом в інших містах, поглиблення в середовище природи та суспільства на прикладі «Fast Casual», «Fine Dining», «Quick-casual», «Natural hotels»;

— удосконалення інноваційних технологій в сфері виробництва, обладнання, інвентар, приготування їжі із залученням гостей закладу (на відкритому просторі);

— впровадження комп'ютерних віртуальних систем із широкоформатними дисплеями на стінах і столах закладу ресторанного та готельного господарства, а саме планшети з електронним меню, візуальні вітрини страв, додатки за допомогою яких можна здійснити бронювання столів, місць, додатки які замовляють блюдо не чекаючи його в закладі.

Аналізуючи основні напрямки інновацій які в більшій складовій присутні в ресторанах та готелях, можна стверджувати, що такі заклади вважатимуться інноваційними, однак заклади, що не змінюють та не оновлюють свою сферу діяльності в ресторанно-готельному господарстві стверджувати не можна, це є не допустимим до інноваційної діяльності сучасних підприємств.

Література

1. Пятницька Г.Т Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька // Економіка розвитку. – 2013. – № 1(65).

2. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. – 2012. – Вип. 1(2). – С. 331–338.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

Жовтяк К.О., асистент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

На сьогодні готельне господарство не змінилося в потребах обслуговування людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у не домашніх умовах, однак готельні підприємства змінилися у якості надання послуг для споживачів та в оновленості послуг які надають готельні заклади. Оскільки шалений ритм життя людей стрімко виріс і в Україні, а це означає, що кожна людина у готелі планує використовувати свій вільний час із користю для себе.

Тому готелі України змінили свій напрямок і характер відпочинку для мешканців і відображають готелі це у вигляді сучасного дизайну, високоякісного обслуговування споживачів, швидке реагування на проблеми які виникають під час проживання, інтер'єр приміщення оздоблюють оригінальними зручними меблями та сучасними аксесуарами для ванної кімнати, віталень. Більшість готельних номерів України оздоблюють зручними журнальними столиками за допомогою яких можна заряджати мобільні пристрої та ноутбуки без зарядного пристрою, встановлюють масажні крісла в номерах для комфортного відпочинку, підставки та мультимедійні, акустичні системи вбудовують у ліжко де відпочивають гості.

Сучасною тенденцією в готельному господарстві України стали коворкінги це сучасні кімнати, холи, спеціалізовані зали де обов'язковим елементом є робоче місце у вигляді столу та крісла, якісний інтернет, а також можливе використання комп'ютерною технікою, сканером, принтером, дошкою для записів. Для готельного підприємства коворкінг є

сучасним привабленням бізнес туристів, де в подальшому готелі матимуть змогу розширити свій контингент споживачів які приносять закладам відповідний прибуток.

Ще на одну сучасну тенденцію стало більше в готельному господарстві України. Готелі включаючи від 4 до 5 зірок оновили свої автоматизовані системи при цьому збільшили зручність комунікації із гостями та персоналом закладу за допомогою найсучаснішою системою XOTELIER для планшетів в номерах готелю. Це унікальний адаптований під готель додаток на Android-планшетах, наявних в кожному номері. Замість того щоб дзвонити до чергового адміністратора, гості можуть дізнатися всю необхідну інформацію і замовити послуги готелю за допомогою планшета, який розповість про додаткові послуги та пропозиції які надає готель включаючи в собі, визначні пам'ятки міста. Додаток також містить в собі меню ресторану на різних мовах світу, для зручності гостей, які матимуть змогу не виходячи із номера забронювати столик та їжу у ресторані на зручну годину для гостя. Більш детально наведено характеристику планшетної версії в готелі (табл. 1).

Таблиця 1 – Особливості планшетних версій в готелях України

Інформація про готелі	Послуги та сервіс	Акції та спеціальні пропозиції	Онлайн замовлення
Контакти	Бар і ресторан	Номери для молодят	Бронювання номерів
Фотогалерея	Конференц-зали	Бізнес пакет	Замовлення їжі в номер
Опис готелю	Spa і Wellness	Пакет вихідного дня	Служба консьєржа
Номери та ціни	Оренда автомобілів	Тариф «Постійний гість»	Замовлення і доставка квитків
Розташування готелю	Екскурсії	Подарункові квитки	Доставка квітів
Відгуки відвідувачів	Трансфер до аеропорту	Тривале проживання	Послуга «Будильник»
Інфраструктура готелю і так далі	Послуги секретаря	Гарячі пропозиції	Виклик таксі

Таким чином у готельному господарстві значно зріс сервіс та обслуговування гостей, при цьому збільшивши свої прибутки.

Література

1. Давидова О. Ю. Удосконалення діяльності підприємств індустрії гостинності в умовах їх інноваційно-технологічного розвитку. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. Харків, – 2015. – Вип. 1 (21). – С. 241–256.

Електронні ресурси:

1. <https://rozмова.wordpress.com/2019/12/02/vasyl-hrohol/>
2. <https://zaly.in.ua/coworking/>
3. <https://xotelier.com/ru/in-room-service-app/>

МОНІТОРІНГ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСИ

**Харенко Д.О., к.т.н., доцент, Федосова К.С., к.т.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Боротьба територій за місце на міжнародному туристичному ринку стає все більш гострою, тому питанню брендування DESTINATION приділяється велика увага як теоретиків, так і практиків. Саме гастрономічна компонента туристського продукту є найважливішим чинником, що формує туристський імідж DESTINATION в умовах економіки вражень [1]. До

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ Бочарова О.В., Данилова О.І.	147
СПІВСТАВЛЕННЯ ТОВАРОЗНАВЧИХ ПЕРЕВАГ ТА НЕДОЛІКІВ РІЗНИХ ТИПІВ ТА ВИДІВ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ Верхівкер Я.Г.	148
АНАЛІЗ МАРКУВАННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ У М. ОДЕСА Мартиросян І.А., Данилова О.І., Сіянко А.О.	149
ЖИТТЄВИЙ ЦИКЛ ТОВАРІВ У СВІТЛІ СУЧАСНИХ ЕКОЛОГІЧНИХ ТРЕНДІВ Дроздов О.І.	151
ВИМОГИ ДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ЕКОНОМІКИ Круницька Л.О., Луцькова В.А.	152
ОСОБЛИВОСТІ ТОВАРОЗНАВЧОЇ ОЦІНКИ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ ВИН ТОРГОВЕЛЬНОЇ МЕРЕЖІ «ВИНА СВІТУ» м. ОДЕСА Мельник І.В., Крамаренко Е.Є.	154

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

ПОТЕНЦІАЛ І ПРОБЛЕМИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ОДЕЩИНИ В АСПЕКТІ РОЗВИТКУ ЕТНОГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О., Дряконова А.К.	156
РОЛЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ У РОЗВИТКУ ПРОЄКТІВ ЄС СИСТЕМИ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ ТА «ДОРОГИ ВИНА ТА СМАКУ УКРАЇНСЬКОЇ БЕССАРАБІЇ» Солоницька І.В., Лебеденко Т.Є., Коротич О.М.	158
ДОСЛІДЖЕННЯ ВПОДОБАНЬ ВІДВІДУВАЧІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЩОДО СОУСІВ ДО СТРАВ ГРИЛЬ-МЕНЮ Кравчук Т.В., Кравченко Я.В.	160
УКРАЇНСЬКА КУХНЯ: ПОВЕРНЕННЯ ДО ВИТОКІВ ТА SLOW FOOD ЯК ОДИН ІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ НАПРЯМКІВ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ Ткачук О.В., Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П.	162
АНАЛІЗ ФУНКЦІОНУВАННЯ МІНІ-ГОТЕЛІВ В М. ОДЕСА Тігомир Л.А.	164
РИНОК НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ Крупіна С.В.	165
ЯКІ ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ВІДНОСЯТЬСЯ ДО ІННОВАЦІЙНИХ ЗАКЛАДІВ Жовтяк К.О.	166
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТА РОЗВИТОК ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ Жовтяк К.О.	167
МОНІТОРІНГ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ОДЕСИ Харенко Д.О., Федосова К.С.	168
ПРОБЛЕМИ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ ТА В СВІТІ Халілова-Чуваєва Ю.О.	170

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

ДИТЯЧИЙ ГАСТРОТУРИЗМ Меліх О.О., Меліх Т.Г.	172
СУЧАСНИЙ СТАН РЕАЛІЗАЦІЇ КРУЇЗНОГО ПОТЕНЦІАЛУ РЕГІОНУ Добрянська Н.А.	174
ПІДВИЩЕННЯ АТРАКТИВНОСТІ ЛОКАЛЬНИХ ВИН В ЕНОТУРИЗМІ ШЛЯХОМ ПОСИЛЕННЯ ЇХ АРОМАТИЧНОГО ПРОФІЛЮ Калмикова І.С.	176
РЕСУРСИ ЕТНІЧНОГО ТУРИЗМУ ІЗМАЇЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ Орлова М.Л.	178
CRISIS MANAGEMENT FOR THE TOURISM INDUSTRY IN 2020 Margaryta Liganenko.	180