

**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

ситуацій. Громадськість слід інформувати, що на огляд авторів, активно роблять різні ЗМІ і соціальні медіа.

Проблема з браком бази для формування гастрономічного бренду може бути вирішена шляхом акцентування уваги на атмосфері міста, на тих характеристиках, які описують сучасний гастрономічний образ Одеси: кафе, жива музика, спілкування, традиційна Одеська кухня. Єдиний спосіб допомогти розвитку гастрономічного бренду Одеси – це інформувати громадськість про існування гастрономічної культури. У тому числі, відзначено, що в більшості випадків відправною точкою є ресторани, вони служать майданчиком реалізації ідей.

В даному дослідженні розроблено підходи до визначення специфіки формування гастрономічних брендів різних типів територій, а саме мультикультурних міст на прикладі міста Одеса (Україна). Визнаючи важливість туристського гастрономічного бренду, автори зробили спробу розробити пропозиції щодо посилення туристичної атрактивності Одеси як приклад мультикультурного міста, великого культурного центру, який володіє багатою історією та традиціями. Проведене дослідження має практичне значення, оскільки дозволяє сформулювати нові акценти просування Одеси як гастрономічної, унікальної дестинації. Це виражається, зокрема, в активному формуванні культурно-туристських кластерів, невід'ємною частиною яких є креативні ресторани, які відроджують традиції колишніх культових закладів Одеси. Ідея формування гастрономічного бренду Одеси в новій, нетрадиційній формі є ключовою у розквітці туристичної дестинації.

#### **Література**

1. Pine B.J., Gilmore J. H. Welcome to the experience economy // *Harvard Business Review*. 1998. Vol. 76, Issue 4. P. 97–105.
2. Bessiere J., Tibere L. Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces // *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2013. Vol. 93, Issue 14. P. 3420–3425. doi: <https://doi.org/10.1002/jsfa.6284>
3. Henderson J.C. Food tourism reviewed // *British Food Journal*. 2009. Vol. 111, Issue 4. P. 317–326. doi: <https://doi.org/10.1108/00070700910951470>
4. Hjalager A.M. What do tourists eat and why? towards a sociology of gastronomy and tourism // *Tourism*. 2004. Vol. 52, Issue 2. P. 195–201.
5. Richards G. Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? // *Tourism and Gastronomy*. 2002. Vol. 11. P. 3–20.
6. Scarpato, R., Daniele, R. (2003). New global cuisine: tourism, authenticity and sense of place in postmodern gastronomy. *Food Tourism Around The World*, 296–313. doi: <http://doi.org/10.1016/b978-0-7506-5503-3.50020-8>
7. Using Deep Learning to Predict Sentiments: Case Study in Tourism / Martin C.A., Torres J.M., Aguilar R., Diaz S. // *Complexity*. – 2018. – Vol. 2018. – P. 1–9. doi: <https://doi.org/10.1155/2018/7408431>

## **ПРОБЛЕМИ СОЦІАЛЬНИХ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ОБМЕЖЕНИМИ МОЖЛИВОСТЯМИ В УКРАЇНІ ТА В СВІТІ**

**Халілова-Чуваєва Ю.О. канд. політ. наук, доцент  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Інвалідність як соціальне явище притаманна кожній державі. На сьогодні в світі понад мільярд осіб або 15 % населення мають інвалідність.

Важливу роль в доступності до різних видів сервісу для інвалідів відіграє держава, як гарант забезпечення соціальних потреб своїх громадян. Законодавчі акти, які регулюють питання захисту прав людей з інвалідністю в Україні це Конституція України, а також

Закони України: «Про основи соціальної захищеності інвалідів України», «Про реабілітацію інвалідів в Україні», Указ Президента України «Про першочергові заходи відносно створення сприятливих умов життєдіяльності осіб з обмеженою фізичними можливостями», постанови Кабінету міністрів України «Про затвердження Програми забезпечення безперешкодного доступу людей з обмеженою фізичними можливостями до об'єктів житлового та громадського призначення» та інші. Тим часом в Євросоюзі відзначають, що в Україні у людей з обмеженими можливостями є чималі проблеми. Так, єврокомісар з прав людини Томас Хаммарберг не раз заявляв про те, що в Україні порушуються права інвалідів [1].

Кількість осіб із інвалідністю на сьогодні в Україні становить близько 6 % населення України, це 2,6 млн осіб. Але в нашій країні інваліди досить часто бувають виключені з повноцінного життя. Їхня дискримінація набуває різних форм, включно з фізичними і соціальними бар'єрами. Основним елементом відпочинку для людей з обмеженими можливостями є проживання людей в готельних комплексах. Звичайно сьогодні існують такі комплекси як парк-готель, спортивно-реабілітаційні комплекси, тобто спеціальні заклади, але цього замало. Необхідні готелі, дружні до осіб з інвалідністю. Це означає, що все в готелі повинно відповідати всім їх потребам.

Показовим є сьогодні приклад Великої Британії та Японії. Доступ для людей з обмеженими можливостями в 2018 році був гарячою темою, особливо для індустрії гостинності у Великій Британії. Відповідно до Закону про рівність 2010 року, якщо ваші послуги або приміщення недоступні – ви порушуєте законодавство. У Великобританії кожен п'ятий має інвалідність – в тому числі зорову, слухову, рухову чи когнітивну. Цим питанням переймається Вибірчий комітет Палати лордів, за оцінками якого паби, готелі та ресторани втрачають біля 1,8 млрд фунтів в місяць, ігнорую вимоги клієнтів з обмеженими можливостями [2]. Кажуть, що «фіолетовий фунт», що відноситься до купівельної спроможності людей працездатного віку з обмеженими можливостями, приносить економіці 249 мільярдів фунтів стерлінгів. Тому ігнорування цього питання не тільки соціальна, але й економічна проблема.

Сьогодні уряди в усьому світі намагаються боротися з труднощами, з якими стикаються інваліди. Наприклад, в Японії вирішили збільшити кількість номерів для гостей з обмеженими фізичними можливостями перед Олімпійськими іграми 2020 року. Згідно з новими правилами, готелі з більш ніж 200 номерами повинні мати як мінімум три доступних номери. Готелі площею понад 2000 кв. метрів і більше 50 номерів, повинні мати як мінімум одну або кілька кімнат, доступних для інвалідів-візочників. За словами джерел, міністерство розглядає можливість використання співвідношення, яке вимагає, щоб принаймні 1 відсоток всіх кімнат для гостей був доступний для інвалідів-візочників. Для цього буде переглянуто впровадження закону про безбар'єрність [3].

Інновації, які пропонуються і існують сьогодні стосуються архітектури та дизайну готелів, діяльності всіх служб, навчання персоналу для роботи з гостями, які мають обмежені можливості. До них відносять можливість безперешкодно потрапити у готель (широкі двері, пандуси, ліфти необхідних розмірів).

Доступні кімнати повинні бути на перших поверхах, але повинен бути і вибір варіантів на інших поверхах. Дизайн номера теж має велике значення. Спальня повинна бути повністю доступною, поручні у ванній кімнаті, телефони з великогабаритними кнопками, навіть варіант з віброючими подушками для людей з порушеннями слуху, щоб попередити їх про будь-які проблеми. Важна висота ліжок, оскільки деякі гості повинні будуть пересісти на ліжко прямо зі свого крісла-каталки, і те ж саме стосується інших дивайсів. Все в кімнаті повинно бути на розумній висоті, щоб всі мали доступ до будь-чого. Ванна кімната мусить бути обладнана спеціальним дзеркалом та раковиною, а насадка в душі розміщена на зручному рівні. Окрім звичних об'єктів, у таких номерах встановлюються кнопки для екстреного виклику співробітників готелю.

У міру вдосконалення технологій зростає і кількість сенсорних екранів. Проте,

сенсорні екрани можуть виявитися проблемою для багатьох, тому краще використовувати прилади з великими кнопками і чіткими інструкціями.

Персонал готелю повинен вміти надавати допомогу інвалідам. Важливо розуміти, що не всі кімнати будуть ідеальними, і гості можуть мати конкретні вимоги щодо типів подушок та особистих запитів. Тому персонал повинен бути обізнаним у визначенні кращих кімнат та легкого доступу до всього в них.

У країнах Америки та Європи у готелях передбачені спеціальні засоби, які дозволяють людям з обмеженими можливостями відпочивати із максимальним комфортом. В Україні вітчизняні готельєри також доводять, що спроможні обслуговувати усіх без винятку клієнтів. До дружніх до інвалідів готелів в Україні можна віднести: готель «Прем'єр Палац» у Києві, готельно-ресторанний комплекс «Колобок» у Луцьку, с. Маяки – готель «Театральний», у Запоріжжі – туристичний комплекс Belle Royale, у Мукачеві, готель «Дружба», у Кривому Розі, готелі «Citadel Inn», «Панська Гора» у Львові.

Розвиток суспільних сфер вимагає створення рівних умов для усіх людей. Особливо це стосується людей з обмеженими фізичними можливостями. Для вирішення суспільних, соціальних та економічних проблем діяльності готельного господарства необхідно впроваджувати інноваційні форми обслуговування, технічні інновації. Це вирішить, з одного боку, проблеми людей з обмеженими можливостями та покращить їх відпочинок, а з іншого, дасть можливість збільшити фінансові прибутки готелів.

### **Література**

1. Статистика инвалидизации в Украине. URL: <http://ukrhelp.net/en/statistika-invalidizatsii-v-ukraine.html>
2. Sophie Witts. Close restaurants with no disabled access, says House of Lords URL: <https://www.bighospitality.co.uk/Article/2016/03/29/Close-restaurants-with-no-disabled-access-says-House-of-Lords>
3. Japan to increase number of wheelchair-friendly hotel rooms. URL: <https://www.japantimes.co.jp/news/2018/07/16/national/japan-increase-number-wheelchair-friendly-hotel-rooms/#.XhrgUNSL9I>

## **СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»**

### **ДИТЯЧИЙ ГАСТРОТУРИЗМ**

<sup>1</sup>Меліх О.О., д.е.н., завідувачка кафедри ТБтаР

<sup>2</sup>Меліх Т.Г., к.е.н., доцент кафедри МТГРБтаМП

<sup>1</sup>Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

<sup>2</sup>Університет імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро

Відомо, що туризмологія об'єднує багато сучасних наук, вміщує історію, економіку, географію, психологію та науки, пов'язані із технологією. Отже, гастрономічний туризм є найцікавішим для більшості вчених цієї галузі, він об'єднує ще і біологію.

Хоча усі туристи мають отримати від подорожі задоволення, в першу чергу, вони хочуть покуштувати щось нове і отримати задоволення від гастрономічних продуктів той чи іншої місцевості, гастротуризм є різновидом туризму, пов'язаний з ознайомленням та дегустацією національних кулінарних традицій [1]. А що робити із дітьми (Конвенція з прав дитини [2] визначає дитину як людську істоту, що не досягла віку 18 років) в гастротурах? Відомо, що вони найсуворіші гастрономічні критики в світі через сильну недовіру до нових продуктів харчування. Окрім того, недовіру для дітей, насамперед, породжують незнайомі продукти.

## СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

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

## СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

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

## СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

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