

SCI-CONF.COM.UA

**ACHIEVEMENTS AND
PROSPECTS OF MODERN
SCIENTIFIC RESEARCH**



**ABSTRACTS OF IV INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL CONFERENCE
MARCH 7-9, 2021**

**BUENOS AIRES
2021**

ACHIEVEMENTS AND PROSPECTS OF MODERN SCIENTIFIC RESEARCH

Abstracts of IV International Scientific and Practical Conference

Buenos Aires, Argentina

7-9 March 2021

Buenos Aires, Argentina

2021

UDC 001.1

The 4th International scientific and practical conference “Achievements and prospects of modern scientific research” (March 7-9, 2021) Editorial EDULCP, Buenos Aires, Argentina. 2021. 306 p.

ISBN 978-987-859-237-4

The recommended citation for this publication is:

Ivanov I. Analysis of the phaunistic composition of Ukraine // Achievements and prospects of modern scientific research. Abstracts of the 4th International scientific and practical conference. Editorial EDULCP. Buenos Aires, Argentina. 2021. Pp. 21-27. URL: <https://sci-conf.com.ua/iv-mezhdunarodnaya-nauchno-prakticheskaya-konferentsiya-achievements-and-prospects-of-modern-scientific-research-7-9-marta-2021-goda-buenos-ajres-argentina-arhiv/>.

Editor

Komarytskyy M.L.

Ph.D. in Economics, Associate Professor

Collection of scientific articles published is the scientific and practical publication, which contains scientific articles of students, graduate students, Candidates and Doctors of Sciences, research workers and practitioners from Europe, Ukraine, Russia and from neighbouring countries and beyond. The articles contain the study, reflecting the processes and changes in the structure of modern science. The collection of scientific articles is for students, postgraduate students, doctoral candidates, teachers, researchers, practitioners and people interested in the trends of modern science development.

e-mail: argentina@sci-conf.com.ua

homepage: <https://sci-conf.com.ua>

©2021 Scientific Publishing Center “Sci-conf.com.ua” ®

©2021 Editorial EDULCP ®

©2021 Authors of the articles

TECHNICAL SCIENCES

23. *Todorova M. S.* 134
FORMALIZATION OF ENVIRONMENTAL RISK
24. *Каримов К. А., Тураходжаев Н. Д.* 141
РАЗРАБОТКА И АНАЛИТИЧЕСКАЯ РЕАЛИЗАЦИЯ
МАТЕМАТИЧЕСКОЙ МОДЕЛИ ТЕХНОЛОГИИ ПОВЫШЕНИЯ
ЭКСПЛУАТАЦИОННЫХ СВОЙСТВ ДЕТАЛЕЙ
25. *Козонова Ю. О., Тележенко Л. М.* 147
СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО ПРОЄКТУВАННЯ ТА ІНЖИНІРИНГУ
ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
26. *Комаров В. О., Сендецький М. М., Сащук С. І.* 153
ВИЗНАЧЕННЯ ВЛАСНИХ ЧАСТОТ І ФОРМ КОЛИВАНЬ
КОНСОЛЬНО ЗАКРІПЛЕНИХ КОНСТРУКЦІЙ ЛІТАЛЬНОГО
АППАРАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ РОЗРАХУНКОВИХ
ДИНАМІЧНИХ МОДЕЛЕЙ
27. *Мардонова Севара Хусен кизи, Жураев А. Ш.* 160
АНАЛИЗ СОСТОЯНИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ГИДРАВЛИЧЕСКИХ
ЭКСКАВАТОРОВ НА ЦЕНТРАЛЬНЫХ КЫЗЫЛКУМСКИХ
МЕСТОРОЖДЕНИЯХ
28. *Пастухов В. І., Скофенко С. М., Міленін А. М., Каліберда Л. М.,
Слинько Н. В.* 164
ТЕОРЕТИЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕМАТИЧНОГО ЗВ'ЯЗКУ В
БАГАТОЕЛЕМЕНТНІЙ МЕХАНІЧНІЙ СИСТЕМІ

PEDAGOGICAL SCIENCES

29. *Sergeyeva T. V., Pyvovarova N. I., Pyvovarova O. I.* 169
DEVELOPMENT OF STUDENTS' THINKING IN THE COURSE OF
MASTERING EDUCATIONAL SUBJECTS
30. *Журавська Н. С., Кузнєцова О. В.* 177
ФОРМУВАННЯ СПРИЯТЛИВОГО СОЦІАЛЬНО-
ПСИХОЛОГІЧНОГО КЛІМАТУ У ПЕДАГОГІЧНОМУ
КОЛЕКТИВІ
31. *Криволапов Е. А.* 183
ТОВАРОЗНАВСТВО ЯК ОДИН ІЗ ЧИННИКІВ ФОРМУВАННЯ
ГОТОВНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ГОТЕЛЬНО-
РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
32. *Люта Д. А.* 186
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ КУРОРТНОЇ СПРАВИ В
КРАЇНАХ ЄВРОПИ
33. *Оришко С. П., Ткачук В. П.* 189
ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА
КОНКУРЕНТНОГО ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ, ЯК ТОВАРУ
У ГАЛУЗІ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ
34. *Питель Н. С., Ющак Н. А., Маркович М. Й.* 194
МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ ДИЗАЙНЕРІВ НА

СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО ПРОЄКТУВАННЯ ТА ІНЖИНІРИНГУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Козонова Юлія Олександрівна,

к. т. н, доцент

Тележенко Любов Миколаївна,

д. т. н., професор

Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса, Україна

Інжиніринг - це сукупність інтелектуальних видів діяльності, що мають за кінцеву мету отримання найкращих результатів від капіталовкладень або інших видатків, що пов'язані з реалізацією проектів різноманітного призначення, за рахунок найбільш раціонального підбору та ефективного використання ресурсів, а також методів організації та управління, на базі сучасних науково-технічних досягнень та з урахуванням конкретних умов й факторів реалізації проектів.

Ефективна реалізація етапу технологічної підготовки ЗРГ до виробництва і реалізації продукції є найбільш складним, трудомістким і багатоваріантним завданням в системі забезпечення життєвого циклу закладів ресторанного господарства.

У закладах ресторанного господарства застосовують об'єктно-орієнтоване проєктування, у розумінні проєктування складної системи як сукупності об'єктів, що взаємодіють один з одним. Комплекс робіт, пов'язаний з організацією технологічного проєктування продукції і послуг ресторанного господарства, включає в себе послідовність робіт по проєктуванню, підготовці технічної документації, їхньому експериментальному впровадженню та аналіз результатів з рекурентним повторенням циклу при реінжинірингу аж до отримання потрібного результату. Будівництво сучасних ЗРГ потребує застосування новітніх розробок – різних видів інжинірингу (рис.1).

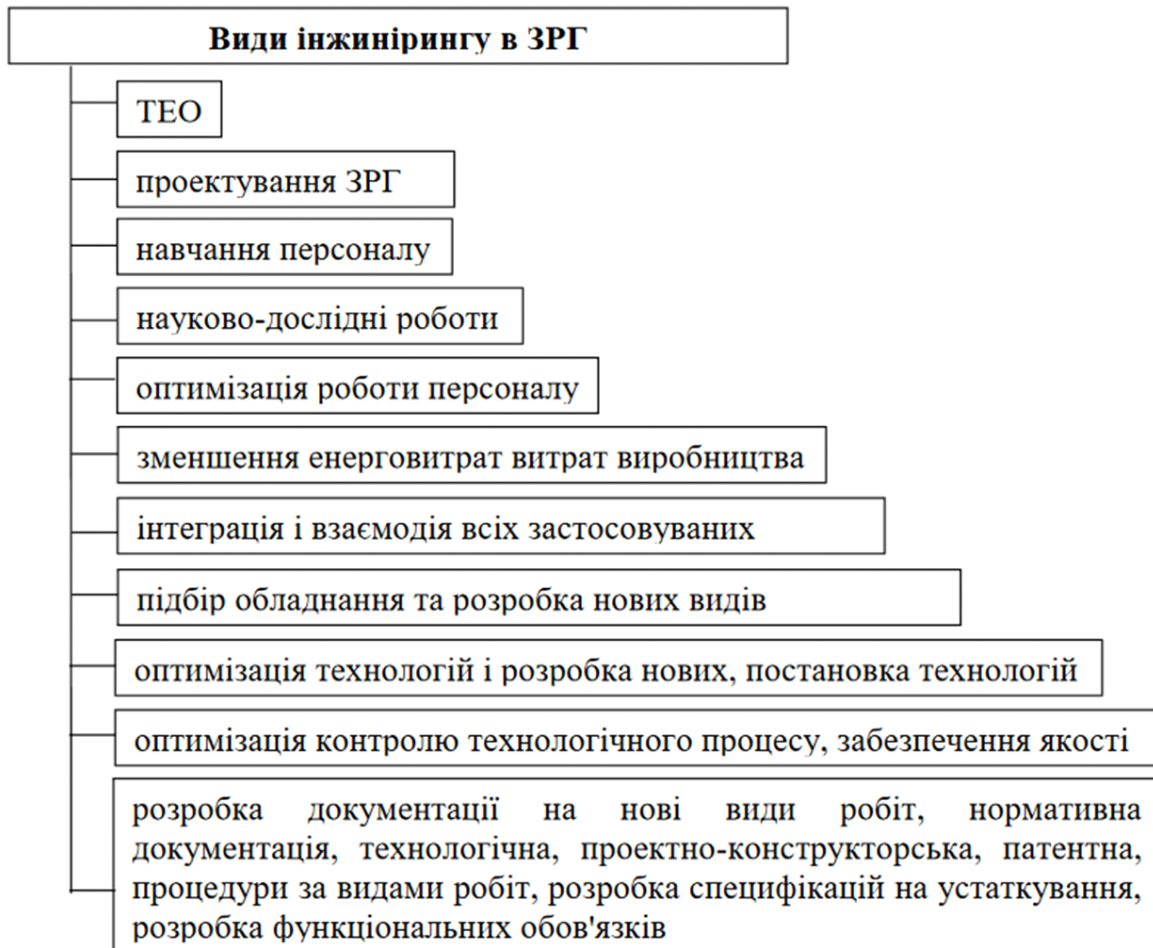


Рис.1. Види інжинірингу у закладах ресторанного господарства

Тобто, спочатку виконують попередній проєкт технологічного процесу; на подальших стадіях його уточнюють і конкретизують на основі детальних технологічних розрахунків. Послідовним уточненням попереднього проєкту отримують остаточний варіант технологічного процесу. Найбільш ефективне рішення вдається отримати тільки після розробки і порівняння декількох альтернативних варіантів технологічних процесів. І основним критерієм такого проєктування є забезпечення мінімізації витрат за умови забезпечення формалізованих показників якості і заданих виробничою програмою об'ємів виготовлення продукції.

Світовий ринок інжинірингових послуг — це динамічний ринок, який ілюструє високі темпи розвитку, що є наслідком зростання у світі потреби в нових знаннях та передових технологіях.

Протягом останніх років формується якісно новий науковий етап розвитку технології галузі, що полягає в об'єднанні маркетингових досліджень, детальної проробки техніко-економічного обґрунтування, інжинірингу меню і виробничої програми, технологій проєктування, виготовлення страв і кулінарних виробів у поєднанні із удосконаленням і деталізацією системи обслуговування.

Проектні роботи застосовують підхід щодо реалізації функціонально-орієнтованих технологій, який базується на багаторівневому проєктуванні технології на кількох рівнях. Між окремими рівнями діють ітераційні та рекурентні зв'язки, що дозволяє синтезувати і коректувати структуру технологічного процесу на базі принципів комбінованих технологій; макро-, мікро- і нанотехнологій тощо. По суті це і є реалізацією принципу технологічного інжинірингу.

На сьогодні, модернізація закладів ресторанного господарства передбачає інжинірингові і технічні перетворення, а саме – підготовку і ретельне планування робіт починаючи від задуму до реалізації поставленого завдання.

Впровадження функціонально-орієнтованого технологічного інжинірингу потребує використання автоматизованої проєктної технології та альтернативних концепцій технологічного проєктування.

Для закладів, які не відповідають цим умовам функціонування, доцільно використовувати алгоритм, що реалізує традиційну концепцію об'єктно-орієнтованого технологічного проєктування.

Об'єктивні умови розвитку ринкової економіки в сучасних умовах глобалізованого суспільства визначають необхідність цільової орієнтації наукових досліджень, процесів проєктування закладів ресторанного господарства та технологій виробництва страв та кулінарних виробів на формування більш високого рівня якості, ніж у конкурентів протягом всього життєвого циклу продукції.

Сфера послуг, зокрема заклади ресторанного господарства — один із секторів, який постраждав чи не найбільше через жорсткі карантинні

обмеження, викликані поширенням COVID-19. Найсуттєвіші збитки від запровадження обмежувальних заходів у березні 2020 року мав саме ресторанний бізнес, який зіткнувся з потребою покривати витрати на утримання персоналу, території, охорони, комунальних платежів в умовах суттєвого зниження прибутків через заборону відвідування закладів харчування у перші місяці карантину.

Важче переживають кризу невеликі сімейні ресторани. Великі ж ресторани мережі, що мають запаси капіталу, наразі викупувають менші об'єкти, що збанкрутували внаслідок кризи. У такому вимірі перспективною є поступова монополізація ринку великими мережами закладів громадського харчування. Так, навіть під час карантину холдинг емоцій «!FEST» (м. Львів) зміг продати три франшизи «П'яної вишні» в Україні, та має плани щодо відкриття закладів у Румунії.

Незважаючи на тимчасову кризу, ресторанний бізнес залишається інвестиційно привабливим і сьогодні, але скрутні карантинні умови вимагають використання дещо інших підходів до проектування нових закладів ресторанного господарств, а також сформували нові тенденції у технологічному інжинірингу загалом.

Першою тенденцією у проектуванні нових ресторанних закладів є, безумовно, скорочення витрат у глобальному сенсі. Тут мова йде, про всі стадії. Так, віддається перевага не побудові нових закладів, а оренді приміщень тих, які саме були запроектовані під такі заклади (ресторани, кафе, їдальні і тощо) — скорочення витрат на перепланування та ремонт загалом. При технологічному інжинірингу меню закладу надають перевагу стравам з простою не трудомісткою технологією; меню має характер обмеженого, все це дає змогу винайняти меншу кількість кухарів.

Другою провідною тенденцією у проектуванні закладів ресторанного господарства є вибір приміщення з обов'язковою наявністю літнього майданчику. Так, відомо, що відкриття літніх майданчиків у середині травня 2020 року, за даними опитаних рестораторів, дозволило відновити близько

20...30 %, а до кінця літа — до 50 % надходжень у порівнянні із запланованими показниками. Ресторани, що працювали на базі торговельних центрів, були зачинені найдовше — майже 6 місяців карантину. Динаміка прибутковості таких закладів після відкриття засвідчила падіння до – 60 % у порівнянні з минулим роком. Крім того, 90 % персоналу в ресторанах на базі ТРЦ довелося винаймати заново.

Ще одною тенденцією у інжинірингу нових закладів ресторанного господарства є реструктуризація приміщень, зменшення кухні, а також активізація послуг доставки. Все більшого розповсюдження набувають, так звані, кухні-привиди (ghost kitchen), також відомі як ресторани, тільки з доставкою, віртуальна кухня, тіньові кухні, кухні-магазини або темні кухні. Це заклади професійного приготування страв тільки з доставкою. Однак ці кухні відрізняються від віртуального ресторану тим, що така кухня сама по собі не обов'язково є ресторанним брендом і може містити кухонний простір і обладнання для більш ніж одного ресторанного бренду. Кухня-привид містить кухонне обладнання та приміщення, необхідні для приготування страв у ресторані, але не має обідньої зони для відвідувачів. У період карантину кухні-привиди набули широкої популярності. Капіталовкладення на стадії проектування мінімальні, можна орендувати незначну за площею кухню та відкрити свій власний онлайн ресторан.

Отже, ресторанний бізнес активно пристосовується до глобальних змін, які пов'язані з карантинними обмеженнями. На інтернет-просторі все частіше зустрічається реклама нових локальних закладів доставки (ghost kitchen). Тому при викладанні дисципліни “Проектування підприємств ресторанного господарства” необхідно зробити акцент на новітні посткарантинні умови ведення бізнесу та надавати увагу реконструкції існуючих підприємств, а також проектуванню окремих кухонь для надання послуг доставки. При викладанні дисципліни “Технологічний інжиніринг” необхідно зосередитися на викладанні кризового реінжинірингу та реінжинірингу розвитку, інжинірингу меню, що врахує пропозицію рентабельних страв, які користуються попитом, проте

характеризуються спрощеною технологією. Це дозволить також скоротити витрати на закупівлю сировини та зменшити кількість виробничого персоналу.

Література

1. Наслідки епідемії COVID-19 та карантинних заходів для провідних секторів економіки України. Дослідження за результатами глибинних інтерв'ю з власниками та топ-менеджерами українських компаній. — Київ– Харків: Видавець О. А. Мірошниченко, 2020. — 188 с.