

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2016

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії
18 – 22 квітня 2016 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова
Укладач Л. В. Агунова

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б. В., д-р техн. наук, професор

Заступник голови

Капрельянц Л. В., д-р техн. наук, професор

Члени колегії:

Амбарцумянц Р. В., д-р техн. наук, професор
Безусов А. Т., д-р техн. наук, професор
Віннікова Л. Г., д-р техн. наук, професор
Гапонюк О. І., д-р техн. наук, професор
Жигунов Д. О., д-р техн. наук, доцент
Іоргачева К. Г., д-р техн. наук, професор
Коваленко О. О., д-р техн. наук, ст. наук. співробітник
Крусір Г. В., д-р техн. наук, професор
Мардар М. Р., д-р техн. наук, професор
Мілованов В. І., д-р техн. наук, професор
Осипова Л. А., д-р техн. наук, доцент
Павлов О. І. д-р екон. наук, професор
Плотніков В. М., д-р техн. наук, доцент
Савенко І. І. д-р екон. наук, професор
Тележенко Л. М. д-р техн. наук, професор
Ткаченко Н. А., д-р техн. наук, професор
Ткаченко О. Б., д-р техн. наук, доцент
Хобін В. А., д-р техн. наук, професор
Хмельнюк М. Г., канд. техн. наук, доцент
Станкевич Г. М., д-р техн. наук, професор
Черно Н. К., д-р тех. наук, професор

**ТЕХНОЛОГІЧНІ ПРОЦЕСИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ І
ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ГАЛУЗЕЙ АГРОПРОМИСЛОВОГО
КОМПЛЕКСУ**

In the end, All Inclusive System in the Turkish Tourism Sector needs capable, educated, efficient and talented personnel in terms of very dynamic and changeable environment. Additionally, business strategy is also very important for tourism sector.

References

1. All Inclusive System and Its Effects on the Turkish Tourism Sector. Hakkı Çiftçi, Erkut Düzakın, Yıldırım B. Önal: Problems and Perspectives in Management. Volume 5, Issue 3, 2007 – P. 269-285.
2. The strategic role of HRM in the Turkish Tourism Sector within the EU membership journey. Serkan Bayraktaroglu, Rana Ozen Kutunis, Oguz Turkay / Sakarya University. – P. 349-364
3. Reasons of Tourists' Preference of All-Inclusive System. A. Yaylı – İ. Yayla 4/1 (2012) – P. 143-167.

ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ

Асауленко Н. В., ст. викладач
Одеська національна академія харчових технологій

Одним з перспективних напрямків розвитку ринку туристичних послуг є винний туризм — спеціалізований вид туризму, пов'язаний з ознайомленням з історією, технологією та культурою споживання алкогольних напоїв у певному регіоні та дегустацією алкогольних напоїв безпосередньо у виробника, а також відвідування спеціальних закладів та заходів, як дегустаційні зали, винні підвали, винні виставки, конкурси, фестивалі, тощо [1].

Ідеї винного туризму швидко набирають оберти в Україні, у всіх виноробних регіонах країни — Закарпатті, Одеській і Херсонській областях — все більшу популярність отримують винні тури, формуються спеціалізовані винні маршрути, відкриваються дегустаційні зали та екскурсійні маршрути з відвідуванням виноробних виробництв [5].

В Україні одним із найцікавіших для винного туризму регіон — Закарпатська область. Щорічно в цьому регіоні відзначається свято молодого вина. Це єдиний регіон України, в якому прижилася ця традиція. Як і у Франції, це третій тиждень листопада, тільки французи святкують у четвер, а в Закарпатті — на вихідних.

Від більшості розвинених виноробних регіонів цей відрізняється тим, що тут майже немає потужних заводів, виноробство регіону представлено маленькими приватними виноробнями, де зазвичай вино виробляють за стародавніми технологіями, а гостей зустрічає і супроводжує сам господар, він же головний винороб.

Головні райони виноробства на Закарпатті — це Берегівський, Мукачівський, Ужгородський та Виноградівський.

В Берегово для дегустації вина відкрили 300-річний «Старий підвал». Там туристам розповідають коротку історію виноробства та виноградарства на Берегівщині, яка сягає більше 1000 років. Потім відвідувачів запрошують безпосередньо у підвал, де наливають перший келих вина. І нарешті всі підіймаються наверх, де гостей чекає накритий стіл. Тут і відбувається власне дегустація: це 5...6 видів вина власного виробництва. В основному це марочні вина, витримані не менше 1,5 року від моменту збору врожаю.

Спілка приватних виноробів та виноградарів Закарпаття створила Закарпатський «Винний шлях». У спілку об'єдналися досвідчені винороби переважно з Ужгорщини, Мукачівщини та Берегівщини. В нього увійшли підвали приватних виноробів, продукція яких проходить обов'язкову сертифікацію. Для туристів «шлях» став ще одною цікавою родзинкою регіону.

«Шардоне» — перший ужгородський дегустаційний зал. Винний підвал розташований у центрі старовинного міста — поблизу унікального середньовічного замку. Нині лише тут, у дегустаційному залі «Шардоне», в одному місці зібрані найкращі закарпатські вина та коньяки. На суд пошановувачів божественного напою представлені як легендарні, на кшталт «Троянди Закарпаття», так і ексклюзивні сорти, яких більше ніде не скуштуєш [3].

В Одеському регіоні компанія «Шабо» відкрила перший в Україні «Центр культури вина Шабо», головною метою якого є підвищення культури споживання благородних напоїв. «Центр культури вина Шабо» розташований безпосередньо на місці виробничого комплексу компанії «Шабо», в одному з найдавніших виноробних регіонів Європи, традиції якого були закладені ще в античні часи. Це єдиний в Україні культурний центр, який об'єднує діюче високотехнологічне підприємство, стародавні винні підвали, дегустаційний зал, експозиції сучасного скульптурного та архітектурного мистецтва, а також унікальний Музей вина та виноробства.

Шабо — це стародавній виноробний регіон, де виноград вирощують з XII сторіччя. Виноробство в Шабо розвивали французькі майстри виноградної лози: на початку XIX століття тут була заснована колонія французько-швейцарських переселенців. Шабо розташоване на півдні України, на так званій "виноградній широті", тобто на одній широті з такими кращими виноградниками світу, як Бордо і Бургундія [2].

На Херсонщині розташована Мекка любителів тонких вин — виноробне підприємство, яке в 1900 р заснував батько класичного виноробства в Україні російський князь Трубецький. Існує господарство і в наші дні. І якщо приїхати сюди як турист, то можна побувати в старовинних князівських підвалах, доторкнутися до чаклунства створення вин. І, звичайно ж, оцінити їх смак у дегустаційному залі. А оцінювати є що. Це легендарні марочні вина «Перлина Степу» і «Оksamит України», витримані «Merло», «Каберне», «Шардоне» і більш молоді вина.

Треба додати, що в переходах старих підвалів княжого замку — шато (фр. Château — замський будинок-садиба у Франції з парком і виноробним господарством), які знаходяться на глибині 10 м, вина витримуються у дубових бочках від шести до восьми місяців. При цьому температура тут підтримується строго плюс чотирнадцять градусів. Справжньою скарбницею виноробні є колекція вин. Вона унікальна і в ній налічується кілька тисяч пляшок. І крім згаданих, тут збереглися марочні «Ркацителі Бериславське» і «Мускат », які сьогодні, на жаль, не випускаються. Їх вік становить рівно 33 роки. І у теперішніх господарів винних багатств є мрія повністю відновити княжий замок, а головне — відродити колишню славу українського виноробства [4].

З кожним роком винний туризм стає більш актуальним. Це прекрасний привід продовжити курортний сезон. Причому, сезон «без моря». Досвід європейських країн показує, що пік відвідувань винних маршрутів припадає на осінь. Тому є об'єктивні причини: час збирання винограду і свята, присвячені новому виноробного сезону [6].

Справжній винний туризм розрахований на тих, кого цікавить не стільки кінцевий продукт, скільки таємниця його походження і технологічний ланцюжок виготовлення. Справжні поціновувачі вин сприймають винні тури як можливість доторкнутися до древніх традицій і зануритися в особливу атмосферу спілкування [7].

Список літератури

1. Басюк, Д. І. Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу. — Київ.: НУХТ, 2012.
2. Нездоймінов, С. Г. Террпуар як основа розвитку винного туризму на півдні України / С. Г. Нездоймінов // Агросвіт. Науково-практичний журнал. — К.: ТОВ «ДКС Центр». 2013, — № 22. — С.46-52.
3. <http://wineworld.ru/snteres/history/articl92/html>.
4. <http://forum.vinograd.info/showthread.php?t=2977>.
5. <http://frumushika.com/homemade.html/>

6. http://touregion.odessa.gov.ua/vidi_turizma/vinniy/
 7. <http://www.vinniytur.ru/category/vidy-vinniyx-puteshestvij/>

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ SPA-ЦЕНТРУ У ГОТЕЛІ

**Д'яконова А. К., д-р техн. наук, професор, Тітомир Л. А., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій**

Життя сучасної людини характеризується частими стресами, емоційним перевантаженням та гіподинамією. Для підтримки і відновлення здоров'я необхідний якісний та доступний профілактично-оздоровчий відпочинок, який на сьогоднішній день переважно представлений санаторіями, профілакторіями, SPA-центрами та Wellness-курортами.

Сучасний ринок SPA можна уявити у вигляді піраміди, основою якої є салони краси, що надають деякі SPA-послуги, середніми прошарками піраміди є SPA-салони і SPA-центри, верхній прошарок піраміди — SPA-клініки, які спеціалізуються на спеціальних медичних послугах SPA.

В більшості солідних готелів допоміжні служби включають послуги SPA-центру, який приносить значну частину прибутку. Вартість номеру в готелі вже включає деякі послуги SPA-центру, звичайно це басейн або фітнес-центр, інші послуги — платні. Тому SPA-центр в готелі — це самостійний комерційний проект, який здатний приносити майже 30 % прибутку від загального доходу основної діяльності готелю. Найбільші доходи приносять процедури, для проведення яких потрібен SPA-терапевт, SPA-косметолог або SPA-масажист. Основні витрати на утримання SPA-центру в готелі ідуть на оплату праці персоналу. Фахівцями готельного бізнесу визначено, що витратна частина SPA-центру при готелі розчиняється в загальних витратах об'єкту і тому SPA при готелі показує значно вищу рентабельність, ніж SPA-центр, який стоїть окремо. Пов'язано це з тим, що витрати на загальну інфраструктуру готелю лягають на весь готельний комплекс і собівартість SPA-центру в готелі знижується.

Таблиця 1 — Орієнтовний набір SPA- послуг в готелі

Категорія готелю	Форма організації SPA-послуг	Перелік SPA-послуг
4-5*	SPA-центр/Wellness-центр	— басейн (плавальний, гідро-масажний тощо); — термальний комплекс (3...5 парних); — кабінети SPA-доглядів, масажні, косметологічних, естетичних послуг; — фітобар; — зона відпочинку
3*	SPA-центр	— басейн; — термальний комплекс (2 парні); — кабінети масажний, естетичних послуг
Міні-готель	SPA-салон	— термальний комплекс (1-2 парні); — кабінети масажний, естетичних послуг

Для готелю, який розташований у великому місті, при правильній організації клієнтопотоків і зонування простору актуально надання послуг стороннім клієнтам, які не проживають в готелі. Такий вид обслуговування передбачає надання стороннім клієнтам різних послуг протягом кількох годин (Day-SPA). SPA в готелях є різновидом окремих SPA-центрів з конкретними стандартами надання самих послуг. Готельні SPA мають специфіку пакетних послуг, які пропонуються гостю, в залежності від строку його перебування в готелі.

SPA-послуги, що пропонуються в готелі з сучасним SPA-центром, повинні включати: термальну зону з басейном, кілька видів бань, тренажерний зал, масажний кабінет для інди-

ШЛЯХИ ПЕРЕХОДУ ДО ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ У МІСТАХ НА ОСНОВІ ТЕХНОЛОГІЙ ЕКОЛОГІЗАЦІЇ В МІСТОБУДУВАННІ	
Руссва Я. П.....	159
ЕКОЛОГІЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В СИСТЕМІ ЇХ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ	
Шевченко Р. І., Крестінков І. С., Обухова А. С.....	161
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ВОДИ ЯК СКЛАДОВА СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ ДЕРЖАВИ	
Стрікаленко Т. В., Ляпіна О. В., Подолян Р. А.....	163

СЕКЦІЯ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ, ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС ТА РЕКРЕАЦІЯ

ФІНАНСОВО-ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ РЕГУЛЮВАННЯ ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ	
Дишкантук О. В.....	164
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ	
Д'яконова А. К.....	166
СВІТОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РИНКУ SPA- I WELLNESS ПОСЛУГ ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ LOUNGE CAFÉ ПРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «PALLADIUM»	
Саламатіна С. Є., Кравченко Я. В.....	168
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ	
Тітомир Л. А.....	170
ОРГАНІЗАЦІЯ АНІМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ В ПРОЦЕСІ СТВОРЕННЯ АНІМАЦІЙНИХ ПРОГРАМ	
Харенко Д. О.....	171
ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ПРОЕКТУВАННЯ РЕСТОРАНІВ З ВІДКРИТОЮ КУХНЕЮ	
Ряшко Г. М.....	173
ФУНКЦІЇ СУЧАСНОГО УКРАЇНСЬКОГО ТУРИЗМУ	
Іванов А. М., Олійник В. Д.....	175
ДИНАМІКА РОЗВИТКУ ТА ТЕНДЕНЦІЇ ЗМІНИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ В УКРАЇНІ	
Коваленко Н. О.....	177
ТОС В ФОРМУВАННІ СТРАТЕГІЇ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНИХ ЗАКЛАДІВ ТА ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ	
Стрікаленко Т. В.....	179
SWOT ANALYSIS OF ALL INCLUSIVE SYSTEM IN THE TURKISH TOURISM SECTOR	
Liganenko Margaryta.....	181
ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ ВИННОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
Асауленко Н. В.....	183
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ SPA-ЦЕНТРУ У ГОТЕЛІ	
Д'яконова А. К., Тітомир Л. А.....	185
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ — ЯК РІЗНОВИД ТУРИЗМУ	
Кузьменко Ю. Я.....	187

СЕКЦІЯ

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ

МОДЕРНІЗАЦІЯ ЗЕРНОДРОБАРКИ	
Алексашин О. В.....	190
МОДЕРНІЗАЦІЯ ОХОЛОДЖУВАЧА ГРАНУЛ КОМБІКОРМІВ	
Алексашин О. В.....	190
СИСТЕМИ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПРИСТРОЇВ ДЛЯ ПРИЙМАННЯ ЗЕРНА З АВТОМОБІЛЬНОГО ТРАНСПОРТУ	
Гапонюк О. І., Гончарук Г. А.....	191
МОДЕРНІЗАЦІЯ АБРАЗИВНО-ДИСКОВОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ ТИПУ А1-ЗШН-3	
Шипко І. М.....	193
УДОСКОНАЛЕННЯ КОНСТРУКЦІЇ ПРОСІЮВАЧА СОЛІ І КРЕЙДИ	
Солдатенко Л. С.....	194
МОДЕРНІЗАЦІЯ РОТОРА ТІСТОМІСИЛЬНОЇ МАШИНИ БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ	
Ліпін А. П., Гончарук А. А.....	195
НОВИЙ НАПРЯМ В ПРОЦЕСІ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ	
Гладушняк О. К.....	196

Наукове видання

**Збірник тез доповідей
76 наукової конференції
викладачів академії**

Головний редактор акад. Б. В. Єгоров
Заст. головного редактора акад. Л. В. Капрельянц
Відповідальний редактор акад. Г. М. Станкевич
Укладач Л. В. Агунова