

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

3. Братіцел М.Л. Національні екокультурні традиції в сучасних ресторанных закладах / М.Л. Братіцел // Культура і мистецтво у сучасному світі. – 2019, –Вип. 20. – С. 44-50.
4. Плюта О.П. Українська кухня в сучасному суспільстві [Текст] / О.П. Плюта // Культура України. – 2017, – Вип. 58. – С. 283-290.
5. <https://100rokiv.com.ua/>

АНАЛІЗ ФУНКЦІОНУВАННЯ МІНІ-ГОТЕЛІВ В М. ОДЕСА

**Тітомир Л.А., канд. техн. наук, доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Серед майже 4800 засобів розміщення в Одеській області на саме місто припадає майже 2,5 тис. В Одесі можна вибрати різні варіанти житла від розкішних 5-ти зіркових апартаментів до приватного сектора на березі моря. Однак найбільш бюджетний і доступний варіант розміщення – недорогі міні-готелі. Як такий вид підприємств індустрії гостинності, згідно відомостей найбільш відомих туристичних сайтів booking та hotels 24 себе позиціонують лише 286, хоча за загальними ознаками до цих засобів розміщення можливо віднести набагато більше об'єктів, зокрема, гостьові будинки, апартаменти, деякі апарт- і бутік-готелі. Взагалі, до такої категорії можливо віднести колективні засоби розміщення з номерним фондом до 50 одиниць. За даними офіційної статистики та туристичних порталів, які більш реально відображають відомості з розміщення гостей та надають інформацію із усіх видів розміщення, за останні п'ять років кількість малих підприємств індустрії гостинності зросла в 5,6 рази. При цьому спостерігається закриття і перепрофілювання великих готелів, санаторіїв, будинків відпочинку, тощо.

Переважна кількість міні-готелів м. Одеси розташована в історичному центрі міста або в Аркадії. Номерний фонд міні-готелів представлений категоріями стандарт, економ, напівлюкс, люкс, дизайн достатньо комфортний із сучасними зручностями. У номерах всіх міні-готелів є кондиціонер, телевізор, у деяких – балкон, наявне опалення, кондиціонер, цілодобово гаряча та холодна вода тощо. Інтернет поширюється, як правило, по всій території міні-готелів. Всі підприємства надають достатньо стандартний перелік послуг, який оплачується окремо. Про збільшення переліку додаткових послуг, що надаються малими готелями і як результат – про підвищення якості надання послуг свідчать не тільки офіційні статистичні дані, але й значне збільшення кількості самих малих підприємств та значний перелік додаткових послуг на сайтах міні-готелів, що іноді налічують більше 60 найменувань. Окремі міні-готелі мають навіть свої платні місця для паркування та надають можливість оренди транспорту. Потурбувалося керівництво цих підприємств сфери гостинності і про харчування, яке наявне завдяки розташованим поряд кафе і ресторанам і завдяки укладеним договорам можлива доставка в номери та можливість певного вибору меню. Багато міні-готелів в Одесі мають власні дворики із затишними альтанками, що урізноманітнює умови відпочинку. Міні-готелі Одеси чекають туристів цілий рік для знайомства з містом незалежно від курортного сезону, який починається з початку травня. Багатьох туристів приваблюють міні-готелі Одеси цінами та можливістю сімейного відпочинку, що дозволяє більше днів провести в комфортних умовах та отримати позитивні емоції завдяки професійному обслуговуванню. Високий рівень конкуренції при наданні послуг гостинності вимагає використання інновацій та розробки стратегії розвитку, яка дозволить не тільки утриматися на стабільному місці при наданні послуг в сфері гостинності, але й дозволить підприємству динамічно розвиватися і розширювати вплив шляхом залучення нових гостей, динамічно розвиватися. В сучасних складних умовах одним, коли до кризових викликів економіки приєдналася низка об'єктивних та суб'єктивних причин, що призвели до зниження кількості туристів в Україні і Одесі, одним із шляхів підвищення конкурентоспроможності є об'єднання готелів у ланцюги. В Одесі є ланцюг готелів «Чорне

море», що об'єднує 4 готелі, хоча не всі їх можна віднести до міні-готелів, а от і мережа міні-готелів «GEORG», що об'єднала 3 готелі, функціонує достатньо ефективно.

Таким чином, у м. Одеса відбувається зростання кількості малих готелів достатньо високими темпами порівняно з середніми та великими готелями, частка яких зменшується; значно покращується якість надання послуг, зокрема, за рахунок широкого спектру додаткових послуг, що знайшло відображення у збільшенні кількості гостей, які зупиняються саме у міні-готелях.

РИНОК НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Крупіна С.В. к.е.н., доцент

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

У сучасних умовах у кожній сфері діяльності України відбувається пошук нових шляхів і методів виробництва, здійснення господарської діяльності, відбувається аналіз сучасного стану, окреслюються майбутні перспективи. Все це характерно також для сфери готельно-ресторанного бізнесу, яка спрямована на отримання та максимізацію прибутку через надання різноманітних послуг у вигляді житла, харчування, сфери розваг, транспортування та інших.

Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні дуже актуальний, оскільки саме ця галузь може поліпшити соціально-економічне становище України.

Наукове дослідження – це всебічне та достовірне вивчення об'єкта, процесу або явища, їх структури, зв'язків та співвідношення на основі наукових принципів і методів пізнання, а також отримання і впровадження корисних результатів [2].

Україна має розгалужену систему науково-дослідних закладів, які працюють над розвитком науки. Головну роль у цьому відіграє Національна академія наук України, яка має регіональні наукові центри, кожен науковий центр складається з низки науково-дослідних інститутів. Крім академічних закладів, науковою діяльністю займаються галузеві науково-дослідні інститути та вищі навчальні заклади, тобто наука поділяється на академічну, галузеву та науку, що розвивається у вищих навчальних закладах.

Розвиток туристичної галузі та готельно-ресторанного господарства невід'ємно пов'язані з досягненнями науки та науковими дослідженнями. Підвищення ефективності діяльності вітчизняних підприємств сфери послуг, їх конкурентоспроможності на світовому ринку можливе тільки шляхом практичної реалізації результатів фундаментальних і прикладних наукових досліджень.

Сучасний світовий ринок передбачає нові, набагато вищі вимоги до наукового та творчого потенціалу фахівців, вони повинні не лише володіти новими науковими методами та необхідною базою наукової та технічної інформації, а й достатньо орієнтуватися у зростаючих нових її потоках, мати навички у використанні наукових методів пошуку інноваційних технологічних, організаційних, управлінських рішень.

Поряд із практичними вміннями здійснювати наукові дослідження, необхідною складовою ефективною та успішною науковою діяльністю є здатність та готовність спеціалістів до науково-дослідної роботи, її пошукова активність, продуктивна дослідницька діяльність, стійке прагнення до творчого наукового пошуку та індивідуальні психологічні, соціальні та інші особливості, що забезпечать високу ефективність її професійного функціонування.

У час науково-технічного прогресу, саме інноваційність є основним елементом сучасної економіки. Інновації в готельно-ресторанному бізнесі грають одну з головних ролей у конкурентній боротьбі за кожного споживача. Тільки застосування новітніх технологій дозволить підвищити ефективність господарської діяльності, знайти нові резерви підвищення якості обслуговування, надання нових послуг та ін.

Вітчизняні підприємства готельно-ресторанного бізнесу намагаються розвиватися

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
МОНІТОРИНГ 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