

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ



ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ
83 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ

Одеса 2023

Наукове видання

Збірник тез доповідей 83 наукової конференції викладачів університету
25 – 28 квітня 2023 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
Одеського національного технологічного університету,
протокол № 13 від 16.05.2023 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: Іванченкова Л.В., д.е.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Агунова Л.В., к.т.н., доцент
Артеменко С.В., д.т.н., професор
Басюркіна Н.Й., д.е.н., професор
Бурдо О.Г., д.т.н., професор
Бордун Т.В., к.т.н., доцент
Верхівкер Я.Г., д.т.н., професор
Гапонюк О.І., д.т.н., професор
Гаркович О.Л., к.б.н., доцент
Добрянська Н.А., д.е.н., професор
Жигунов Д.О., д.т.н., професор
Філіпенко О.І., к.філ.н., доцент
Згадова Н.С., к.е.н., доцент
Капрельянц Л.В., д.т.н., професор
Капустян А.І., д.т.н., доцент
Коваленко О.О., д.т.н., професор
Косой Б.В., д.т.н., професор
Котлик С.В., к.т.н., доцент
Козак К.Б., д.е.н., професор
Лагодієнко В.В., д.е.н., професор
Лебеденко Т.Є., д.т.н., професор
Ломовцев П.Б., к.т.н., доцент

Макаринська А.В., д.т.н., професор
Ніколюк О.В., д.е.н., професор
Немченко В.В., д.е.н., професор
Осадчук П.І., д.т.н., доцент
Павлов О.І., д.е.н., професор
Солоницька І.В., к.т.н., доцент
Седікова І.О., д.е.н., професор
Сергеева О.Є., д.ф-м.н., професор
Семенюк Ю.В., д.т.н., професор
Симоненко Ю.М., д.т.н., професор
Скрипніченко Д.М., к.т.н., доцент
Соловей А.О., к.т.н., доцент
Струк Б.І., к.п.н., доцент
Тітлов О.С., д.т.н., професор
Тележенко Л.М., д.т.н., професор
Ткаченко О.Б., д.т.н., професор
Ткачук Г.О., д.е.н., професор
Фесенко О.О., к.т.н., доцент
Хобін В.А., д.т.н., професор
Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

жаль, більшість готельних підприємств ще довго будуть замінованими та потребуватимуть відбудови чи реконструкції інфраструктури, виходячи з цього на найближчі 5–10 років популярними місцями для відпочинку стануть Карпати, зокрема Буковель, та всі західні області та можливо частково південь України.

Література

1. Встояти під час війни: як працюють готелі України. Commercial Property. URL: <https://commercialproperty.ua/analitics/vstoyati-pid-chas-viyni-yakpratsyuyut-goteli-ukraini/>
2. У відпустку після перемоги. Як турбізнес виживає під час війни. РБК-Україна. URL: <https://www.rbc.ua/rus/travel/vidpustkupislya-peremogi-k-turbiznes-vizhivae-1663770271.htm>
3. Як українські готелі працюють під час війни – Forbes.ua
4. Турзбір в Україні за перше півріччя 2022 року зріс майже на 29 % (tourism.gov.ua)
5. Встояти під час війни: як працюють готелі України (commercialproperty.ua)

УДК 371.217.2:641.562

ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

**Д'яконова А.К., д.т.н, проф., Грабченко В.О., аспірант
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Організація раціонального харчування школярів, яке здійснюється в їдальнях на території школи, сприяє нормальному фізичному і розумовому розвитку дітей, зміцненню здоров'я та успішності в навчанні. Правильне харчування підвищує опір організму до інфекційних захворювань та інших несприятливих факторів навколишнього середовища. Особливість харчування школярів обумовлена їх віком. Школярі поділяються на три вікові групи: молодша (7-10 років), середня (11-13 років) і старша (14-17 років). Раціони харчування дітей повинні складатися на науковій основі з урахуванням віку, бути різноманітними, як за асортиментом продуктів, так і за способами теплової обробки. Для забезпечення всіх функцій організм дитини повинен постійно одержувати необхідні поживні речовини у відповідній кількості, тобто білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні солі, які повинні відповідати енергетичним затратам організму учня. При розробленні дитячих раціонів і складанні меню шкільних сніданків і обідів необхідно суворо дотримуватись норм харчування, калорійності раціону і добової потреби у необхідних поживних речовинах. Продукти мають бути повноцінними і містити необхідну кількість поживних речовин.

У дітей шкільного віку підвищена потреба в мінеральних речовинах у зв'язку з тим, що процеси росту і розвитку у них супроводжуються збільшенням маси клітин, мінералізацією скелета. Спостерігається значне зростання кількості дітей із залізодефіцитною анемією, йододефіцитом, чому сприяє недостатня кількість у раціоні дітей повноцінних білків та вітамінів. Дитячий організм особливо чутливий до нестачі вітамінів, яка швидко викликає у них втому, дратівливість, діти втрачають апетит. У зв'язку з інтенсивним ростом і посиленням обміном речовин потреба дітей у вітамінах та мінеральних речовинах значно вища, ніж у дорослих. Порушення харчування в дитячому віці є однією з причин виникнення аліментарно-залежних захворювань, поширеність яких значно збільшилася за останні роки. За даними статистики у структурі захворюваності дітей патологія органів травлення зросла майже вдвічі. Харчування відіграє серйозну роль в питанні повноцінного розвитку і зростання дітей шкільного віку. Воно також впливає на їхню працездатність і успішність. Достатня кількість поживних речовин і правильна культура споживання їжі не тільки сприяє загальному зміцненню організму дітей і захищає

дитину від численних захворювань, а й робить її бадьорішою, уважнішою, працездатною, сприяє фізичному і розумовому розвитку дітей і підлітків, створює умови для їх адаптації до сучасного життя. Саме тому організація харчування дітей в школі є основою формування інтелектуального потенціалу нашої країни. Проблема, яка пов'язана з забезпеченням школярів повноцінним збалансованим харчуванням зниженої калорійності та підвищеної біологічної і фізіологічної цінності для дітей різних вікових груп, є актуальною і вирішується на державному рівні [1].

Міністерство охорони здоров'я України вирішило змінити шкільне харчування – зробити його більш біологічно цінним та смачним, яке б за калорійністю відповідало віку дитини. Для зміни ситуації, що склалася у шкільному харчуванні, Міністерство охорони здоров'я України ухвалило нові норми харчування для дітей шкільного та дошкільного віку, в яких особлива увага приділена зменшенню в раціонах харчування дітей жирів і вуглеводів. Ці нововведення мають зробити харчування у вітчизняних закладах освіти більш здоровим та збалансованим. Тому, метою нашої роботи є розробка технологій виробництва кулінарної продукції функціонального призначення з необхідною енергетичною, біологічною та фізіологічною цінністю для харчування дітей шкільного віку з використанням новітніх технологій та сучасного обладнання.

Проведена оцінка асортиментного складу раціонів харчування дітей різного віку свідчить про необхідність вирішення проблеми зниження калорійності шкільної їжі за рахунок зміни асортиментного складу продуктів в раціоні школярів різних вікових груп, що потребує розробки нового асортименту страв з низьким вмістом цукру, солі, тваринних жирів, нових дієтичних страв для дітей з порушенням процесів метаболізму. Необхідно впроваджувати ефективну профілактику розвитку у дітей ожиріння, діабету, серцево-судинних захворювань. Рішення проблеми, пов'язаної з харчуванням дітей шкільного віку, базується на новому підході до побудови шкільного харчування, який заснований на заміні діючого в теперішній час раціону харчування школярів, що містить продукти з високою калорійністю і низькою харчовою цінністю, на альтернативні продукти функціонального призначення з необхідною енергетичною, біологічною і фізіологічною цінністю. Тому, необхідно впроваджувати організацію харчування дітей шкільного віку на основі комплексного підходу, який включає аналіз стану структури харчування школярів і вибір базових інгредієнтів для створення на їх основі функціональних продуктів, які містять необхідну кількість біологічно- і фізіологічно цінних речовин, необхідних для нормального розвитку і здоров'я дитини у відповідності до її віку і енергетичної потреби. Необхідно змінювати асортимент страв, використовуючи натуральні продукти рослинного і тваринного походження, збільшити споживання овочів і плодово-ягідної сировини, що дозволить збагатити раціони харчування дітей не тільки поживними, але й біологічно цінними речовинами, необхідними для нормального розвитку і підтримки здоров'я дітей різних вікових груп.

Враховуючи нові вимоги Міністерства охорони здоров'я відносно калорійності, харчової і біологічної цінності для харчування дітей різних вікових груп в шкільних їдальнях, нами визначено шляхи вирішення проблеми шкільного харчування, а саме:

1. Розробити асортимент страв для різних вікових груп школярів зі зниженою калорійністю.
2. Переглянути асортимент страв та якість сировини, виключити використання насичених жирів, скоротити кількість кухонної солі та цукру.
3. Використовувати сучасні технології та новітнє обладнання для збереження харчової і біологічної цінності продуктів харчування.
4. Додержуватись технології приготування і подачі страв відповідно до вимог стандартів.
5. Додержуватись санітарно-гігієнічних вимог, необхідних для виготовлення і реалізації продукції у шкільних столових, відповідно до системи НАССР.

Таким чином, харчування дітей шкільного віку повинно містити, відповідно до встановлених норм, повноцінні білки тваринного походження, продукти переробки рослинної сировини, збагачені кальцієм, залізом, біологічно цінними речовинами плодово-ягідної сировини.

Література

1. Постанова Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ № 786 від 28.07.2021, № 823 від 11.08.2021, № 871 від 18.08.2021)

УДК 338.48 (477)

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА ГОТЕЛЬНІ АНІМАЦІЙНІ ПОСЛУГИ ДЛЯ СІМЕЙНОГО ВІДПОЧИНКУ

**Кравчук Т.В., к.т.н., доцент, Скляр В.Ю., Ph.D., ст. викладач
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

На сьогодні велика кількість закладів готельного господарства зосереджена в Одеській області, що свідчить про підвищення інтерес до регіону. Через російську агресію з 2014 року та тимчасову окупацію півострова Крим українці в більшості своїй прямують на відпочинок до Чорноморського узбережжя на території Одеської області. Цей регіон має високий рекреаційний потенціал території, спричинений унікальними для України природно-кліматичними умовами. Саме тому багато людей обирають саме Одеську область для сімейного відпочинку.

Організація відпочинку, дозвілля і розваг є одним з ефективних засобів привабливості, підвищення іміджу і залучення гостей у готель. Вона впливає й на позитивну оцінку роботи готелю в цілому. Це своєрідні додаткові послуги клієнту, мета яких викликати в нього позитивні емоції, відчуття задоволення від відпочинку й бажання повернутися в цей готель знов. Анімація готельної діяльності займає одне з головних місць у структурі готелю і являє собою окрему службу, яка пов'язана з іншими, що є визначальним значенням у забезпеченні успішного функціонування його на ринку послуг. Програмний анімаційний вплив на людину під час його відпочинку тією чи іншою мірою сприяє збереженню й відновленню її здоров'я: соматичного, фізичного, психічного, морального.

Готельна анімація має свої особливості: організується й проводиться самим готелем згідно зі споживчим інтересом, що вивчається на основі анкетних опитувань й особистого контакту персоналу готелю з гостями, а також згідно з наявним досвідом обслуговування гостей у своєму й в інших готелях.

За основу науково-дослідницької роботи було обрано дослідження попиту та аналіз вподобань потенційних споживачів готельних анімаційних послуг для сімейного відпочинку, що обирають для відпочинку Одеську область. Метою проведення дослідження було визначити доцільність впровадження анімаційних послуг в готелі та їх асортимент. Для дослідження вподобань потенційних споживачів було обрано метод анкетування. Основним інструментарієм методу є анкета, що являє собою соціологічний документ, який містить структурно-організований набір питань, кожен з яких пов'язаний з метою та завданням дослідження, що проводиться.

За результатами анкетування, серед запропонованого переліку видів відпочинку для дітей, найбільше респонденти вибрали такі як: навчання навичкам плавання в басейні та в морі, організовані пішохідні прогулянки із батьками (зі скаутськими навичками орієнтування

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ПРЯНО-АРОМАТИЧНОГО СКЛАДУ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В РЕЦЕПТУРАХ ВЕРМУТІВ	
Мельник І.В., Вислоух А.А.....	128
ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПОНЕНТІВ КОН'ЯЧНИХ СПИРТІВ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ЯКІСТЬ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ	
Мирошніченко О.М., Ткаченко Л.О.....	130

СЕКЦІЯ «ТОВАРОЗНАВСТВО ТА МИТНА СПРАВА»

ВИКОРИСТАННЯ БЕЗПЕЧНОЇ СУЧАСНОЇ СПОЖИВЧОЇ С-РЕТ ТАРИ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.....	132
ОСОБЛИВОСТІ ФУНКЦІОНУВАННЯ РИНКУ МОЛОКА ТА МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	
Памбук С.А., Шенгелая М.В.....	134
СПЕЦИФІКА ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТНОЇ ОЦІНКИ ЯКОСТІ НА ПРИКЛАДІ ДИТЯЧОГО ТРИКОТАЖУ	
Мартиросян І.А., Луцькова В.А.....	136

СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»

СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	
Д'яконова А.К., Халілова-Чуваєва Ю.О., Кравчук Т.В., Жовтяк К.О.....	138
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ПІД ЧАС ВІЙНИ: СУЧАСНІ ВИКЛИКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ	
Лебеденко Т.Є., Новічкова Т.П., Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.....	140
ВЕЛНЕС- І СПА-ІНДУСТРІЯ: ТРЕНДИ 2023 РОКУ	
Стрікаленко Т.В.....	142
ШЛЯХИ ВІДНОВЛЕННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ В УКРАЇНІ	
Кожевнікова В.О., Новічков В.К.....	144
АНАЛІЗ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС ВОЄННОГО СТАНУ	
Стрікаленко Т.В., Савенко А.А.....	145
ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Д'яконова А.К., Грабченко В.О.....	147
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА ГОТЕЛЬНІ АНІМАЦІЙНІ ПОСЛУГИ ДЛЯ СІМЕЙНОГО ВІДПОЧИНКУ	
Кравчук Т.В., Скляр В.Ю.....	149
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ДОПОВНЕНОЇ РЕАЛЬНОСТІ В ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ	
Ряшко Г.М.....	150
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ КОНЦЕПЦІЇ ГОТЕЛЮ ПРИ ВІНАРНІ В ОДЕСЬКОМУ РЕГІОНІ	
Соколова В.І., Соколова Т.І.....	152

СЕКЦІЯ «ТУРИСТИЧНИЙ БІЗНЕС І РЕКРЕАЦІЯ»

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ МІЖНАРОДНОГО ТУРИЗМУ	
Добрянська Н.А., Саркісян Г.О., Ліганенко М.Г.....	154
РЕСУРСИ ОДЕЩИНИ ДЛЯ М'ЯСНОГО ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРУ	
Калмикова І.С.....	156
РОЛЬ ДІЛОВОГО СПІЛКУВАННЯ У СФЕРІ ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ	
Павлова І.О.....	158
МЕТОДИ ПРОСУВАННЯ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧИХ ТУРІВ	
Лебедєва В.В., Іванченков В.С.....	159
ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ: ДОСВІД ПОЛЬЩІ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В УКРАЇНІ	
Ярмоменко С.Г.....	161
ІННОВАЦІЙНИЙ ПІДХІД ДО ФОРМУВАННЯ ФОТОТУРИЗМУ	
Трач О.Р., Шекера С.С.....	163

СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ»

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА СПОЖИВАННЯ МОЛОКА В УКРАЇНІ ТА СВІТІ	
Скрипніченко Д.М.....	165
БІОТЕХНОЛОГІЯ ЖЕЛЕ З ФРУКТОВИМИ КОНЦЕНТРАТАМИ НА ОСНОВІ ФІЛЬТРАТУ СИРОВАТКИ	
Чагаровський О.П., Дідух Е.Г.....	167