

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
82 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ УНІВЕРСИТЕТУ**

**Одеса 2022**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 82 наукової конференції викладачів університету  
26 – 29 квітня 2022 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 24.05.2022 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:

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор  
Бурдо О.Г., 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, професор  
Іоргачова К.Г д-р техн. наук, професор  
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор  
Коваленко О.О., д-р техн. наук, професор  
Косой Б.В., д-р техн. наук, професор  
Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор  
Мардар М.Р., д-р техн. наук, професор  
Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор  
Павлов О.І., д-р екон. наук, професор  
Плотніков В.М., д-р техн. наук, професор  
Станкевич Г.М., д-р техн. наук, професор  
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, професор  
Хобін В.А., д.т.н., професор  
Хмельнюк М.Г., д-р техн. наук, професор  
Черно Н.К д-р техн. наук, професор

інформацією про страви. За допомогою QR-кодів ресторан може сповіщати своїх клієнтів про акції, реалізовувати програми лояльності, влаштовувати інтерактивні опитування та голосування, отримувати відгуки про ресторан від клієнтів, познайомити відвідувачів ресторану із сайтом закладу, запросити приєднатися до груп у соцмережах і підписатися на інформаційну розсилку [4].

В результаті карантинних обмежень, спричинених пандемією коронавірусу, та початку бойових дій 24 лютого 2022 року, значна частина ресторанних підприємств здійснила реінжиніринг основних бізнес-процесів з акцентом на формат адресної доставки кур'єром або самовивозу страв і напоїв. Важливою складовою впровадження послуги доставки страв також є використання інформаційних технологій для організації онлайн-замовлень та надання споживачам актуальної інформації щодо меню, запропонованих послуг та умов роботи закладу.

З огляду на те, що на сучасному етапі розвитку сфера ресторанної індустрії є глобальним комп'ютеризованим бізнесом, який базується на інтернет-технологіях та альтернативних online-сервісах, у сучасних умовах вони мають бути максимально задіяні в діяльності підприємств ресторанного бізнесу. Інформаційні технології сьогодні, як ніколи раніше, стають все більш цінним ресурсом у підприємствах ресторанного бізнесу, допомагаючи рестораторам не тільки зберегти життєздатність, але й розкрити нові перспективні напрями розвитку.

### **Література**

1. Сидорук А.В., Омеляненко Г.А., Серета І.В. Автоматизація системи управління закладами ресторанного господарства. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2021. – Вип. 5 (32). – С. 76-82.
2. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. Економіка та управління підприємствами. 2020. – № 42. – С. 117-122.
3. QR-menu. Interactive electronic menu. URL: <https://qrmenu.biz/en>
4. Будякова О.Ю. Технології інформатизації індустрії гостинності. Мат. І Всеукр. наук.-практ. конф. "Сучасний стан та потенціал розвитку індустрії гостинності в Україні". Херсон: ХДАЕУ, 2021. – С. 298-300.

## **ЛОГІСТИКА В УПРАВЛІННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Жигулін О.А., д.е.н., доцент, Лебеденко Т.Є., д.т.н., доцент  
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

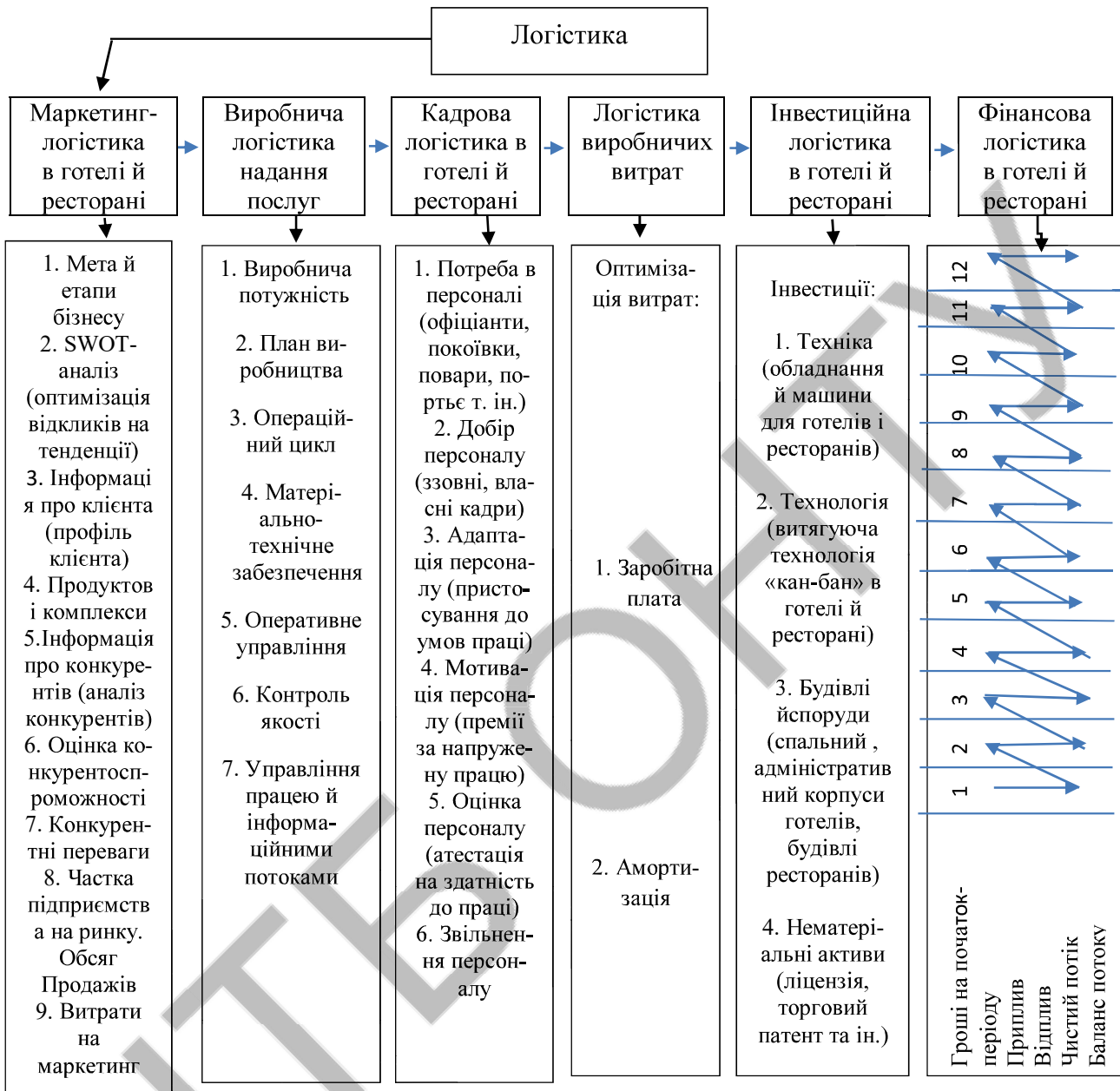
Логістика в умовах глобальної кризи використовується для досягнення конкурентоспроможності, яка є вищою ланкою економічної ефективності готельно-ресторанного бізнесу. У словниках і науковій літературі логістика визначається як метод управління: потоковими процесами, а також процесом прийняття управлінських рішень [1].

Оскільки метою логістики є таке результативне явище, як конкурентоспроможність суб'єкта господарювання, то її треба застосовувати системно й послідовно у залежності від функцій за ланками ланцюга додавання продукту споживчої цінності (рис. 1)

Алгоритм формування логістичної системи управління підприємству сфері готельно-ресторанного бізнесу за ланками ланцюга додавання послугам споживчої цінності.

Між статичними величинами запасів і динамічними характеристиками потоків існує тісний взаємозв'язок: потік характеризує процес зміни запасу, тоді як запас відображає результат зміни і накопичення потоку. Запаси й потоки безпосередньо впливають на конкурентоспроможність підприємств. За допомогою логістики усуваються непродуктивні й

автоматизуються продуктивні виробничі й управлінські операції. Результатом впровадження логістичної системи управління підприємством в готельно-ресторанній сфері є формування дисипативних (стійких) структур управління виробничою діяльністю.



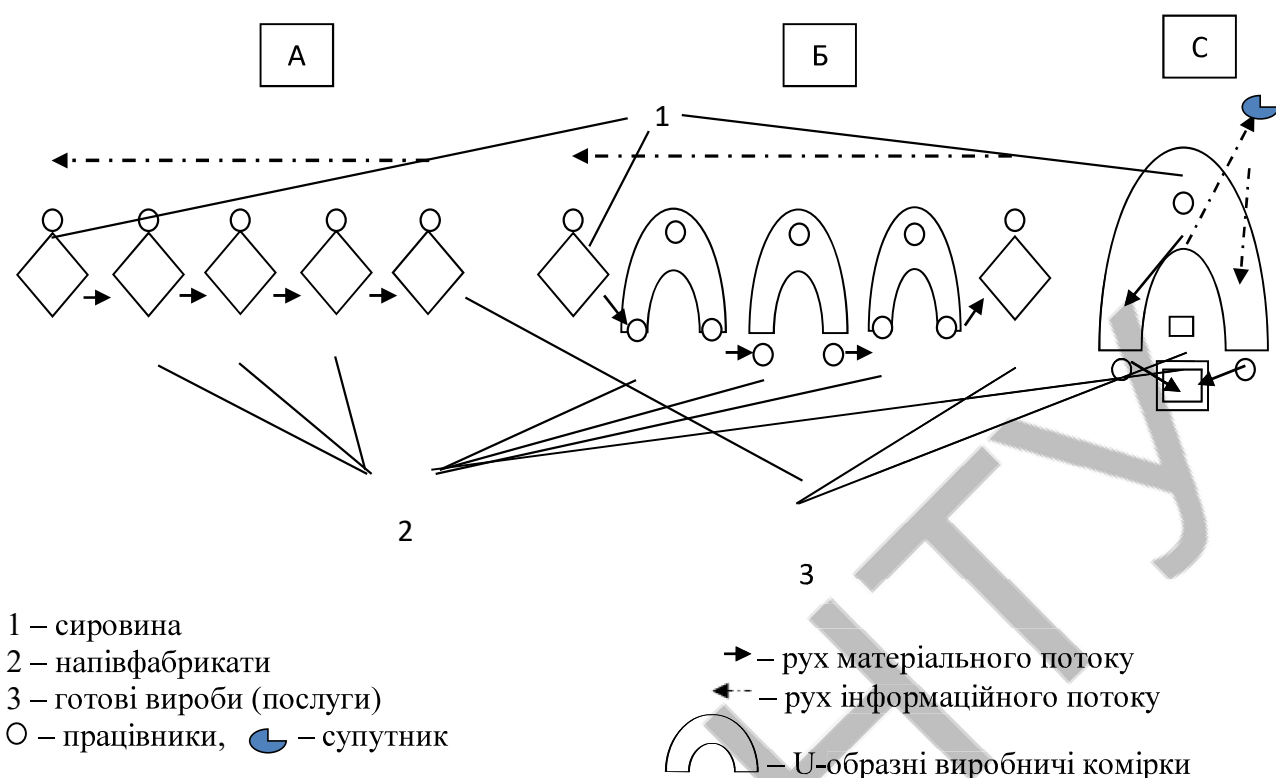
**Рис. 1 – Алгоритм формування логістичної системи управління підприємством у сфері готельно-ресторанного бізнесу за ланками ланцюга додавання послугам споживчої цінності**

Доведено, що в економіці підприємства поняття «дисипативність» доцільно розглядати як стійке утримання певної структури виробничої діяльності (рис. 2):

— «розміщення виробу» (їдальня самообслуговування, Мак-Дональдс) як економно-дисипативна структура (рис. 2, А);

— «розміщення технологічного процесу» (готель) – якісно-дисипативна структура (рис. 2, Б);

— «фіксоване розташування» (ресторан) – диференційно-дисипативна структура управління виробничою діяльністю (рис. 2, С).



**Рис. 2 – Схема розміщення виробничих потужностей при економічній (А), якісній (Б), диференційній (С) дисипативних структурах управління виробничою діяльністю в готельно-ресторанному бізнесі**

Перша відноситься до масового виробництва, за якого великі обсяги матеріальних й інформаційних потоків рухаються від місця виробництва до кінцевого споживача (наприклад, страви на тацях за допомогою споживачів по лінії роздачі їдальні самообслуговування рухаються через секції салатів, гарячих блюд, гарнірів, м'ясних блюд, напоїв і хліба до каси). Друга структура передбачає якісне надання послуг за серіями послуг (наприклад, обслуговування клієнтів в номерах за стандартами люкс, напів-люкс, стандарт в готелі). Третя диференційно-дисипативна структура представлена так, що у центрі знаходяться клієнти за столиками ресторану, а навколо них – виробничі ресурси (страви на тацях в руках офіціантів, бари, боулінг, казино, караоке, танц-пол, естрада та ін.).

Простежується тенденція розширення сфери використання останніх структур на увесь готельно-ресторанний бізнес. У центрі екрана комп'ютера відображається споживач послуг їдальні або ресторану з працюючими навколо нього роботами. Або у номері готелю відпочиває клієнт, автоматизованим обслуговуванням якого керує програміст, який знаходиться або на підприємстві, або у більш зручному й комфортному місці. Перелічене вказує на напрям і результативності управління конкурентоспроможністю, і мотивації праці.

Вважається, що зміна робочого місця від кухні або лінії роздачі страв до монітора комп'ютера у зручному місці є перспективним і мотивуючим фактором в управлінні.

**Висновки.** Після кризи на ринку готельно-ресторанних послуг залишаються переважно бізнес-структури з дисипативним структуруванням виробничої діяльності за допомогою логістичного управління бізнес-процесами.

### Література

1. Жигулін О.А., Махмудов І.І., Попа Л.М. Логістика в управлінні конкурентоспроможністю бізнесу при виході економіки із стану глобальної кризи: Монографія. Ніжин, 2021. – 544 с.

МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ ГІПСІНИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	
<b>Мартиросян І.А., Луцькова В.А.</b> .....	158
АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ БІОЦИДНИХ ПРЕПАРАТІВ В ТЕКСТИЛЬНІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ	
<b>Мартиросян І.А., Пахолук О.В.</b> .....	159
ЯК УКРАЇНА ЗДІЙСНЮЄ ЗОВНІШНЬОТОРГОВЕЛЬНУ ДІЯЛЬНІСТЬ В УМОВАХ ВОЄНОГО СТАНУ	
<b>Смокова Т.М.</b> .....	161
РИНОК РОСЛИННОГО МОЛОКА В УКРАЇНІ	
<b>Памбук С.А., Манолі Т.А., Шенгелая М.В.</b> .....	163

### **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗЕРНОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

ДОСЛІДЖЕННЯ І МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ ГРАНУЛЮВАННЯ КОМБІКОРМІВ	
<b>Алексашин О.В., Гончарук Г.А.</b> .....	165
ДОСЛІДЖЕННЯ КІНЕМАТИКИ ЗУБЧАТО-ВАЖІЛЬНОГО МЕХАНІЗМУ ПРИВОДУ СИТОВОГО СЕПАРАТОРУ	
<b>Ліпін А.П., Кара О.Д.</b> .....	166
МОДЕРНІЗАЦІЯ ФРИКЦІЙНОЇ ЛУЩИЛЬНО-ШЛІФУВАЛЬНОЇ МАШИНИ	
<b>Ліпін А.П., Шипко І.М., Кара О.Д.</b> .....	168
ОСОБЛИВОСТІ РОЗРАХУНКОВОГО ВИЗНАЧЕННЯ ПАРАМЕТРІВ МОНТАЖНИХ ЩОГЛІ	
<b>Солдатенко Л.С., Шипко І.М., Шипко А.І.</b> .....	170
МЕХАНІЗМИ ПАРАЛЕЛЬНОЇ СТРУКТУРИ В РОБОТОТЕХНІЧНИХ КОМПЛЕКСАХ	
<b>Ягліньський В.П.</b> .....	172

### **СЕКЦІЯ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»**

ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ – СУЧАСНИЙ ІНСТРУМЕНТ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМСТВАМИ ГОСТИННОСТІ	
<b>Асауленко Н.В., Ткачук О.В., Шапіна О.Ф.</b> .....	174
ДОСЛІДЖЕННЯ ПОПИТУ НА ІТ-ІННОВАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА	
<b>Кравчук Т.В., Скляр В.Ю.</b> .....	176
АВТОМАТИЗОВАНІ СИСТЕМИ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
<b>Кожевнікова В.О., Новічков В.К.</b> .....	178
ЛОГІСТИКА В УПРАВЛІННІ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	
<b>Жигулін О.А., Лебеденко Т.Є.</b> .....	179
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЛОНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ ДЛЯ РИБНИХ РЕСТОРАНІВ СЕНСОРНИМИ МЕТОДАМИ	
<b>Нікітчина Т.І., Манолі Т.А., Дубкова Т.П., Абдуллах Е.А.</b> .....	182
ІННОВАЦІЇ У СФЕРІ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ ДЛЯ ГОТЕЛІВ	
<b>Ряшко Г.М., Воскресенська О.В.</b> .....	184
АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ SPA- І WELLNESS-ІНДУСТРІЇ НА КУОРТАХ УКРАЇНИ	
<b>Стрікаленко Т.В.</b> .....	186
FOOD-ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЯК ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ М. ОДЕСА	
<b>Ткачук О.В., Асауленко Н.В., Шапіна О.Ф.</b> .....	188

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

РОЛЬ ДЕРЖАВИ У РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ІНДУСТРІЇ	
<b>Байрачна О.К.</b> .....	190
СУЧАСНИЙ СТАН ТА ШЛЯХИ ПОКРАЩЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В УКРАЇНІ	
<b>Добрянська Н.А., Крупіца І.В.</b> .....	191
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В СІЛЬСЬКОМУ ТУРИЗМІ	
<b>Калмикова І.С.</b> .....	193
СФЕРА ГОСТИННОСТІ ДЕСТИНАЦІЇ ТУРИЗМУ ГЛЕНВУД-СПРІНГС	
<b>Орлова М.Л.</b> .....	194