

**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

## АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ SPA- I WELLNESS-ІНДУСТРІЇ НА КУОРТАХ УКРАЇНИ

Стрікаленко Т.В., д-р мед. наук, професор  
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Якісний і доступний оздоровчий відпочинок, що його потребує сучасна людина, здійснюється, переважно, на курортах – в санаторіях, будинках відпочинку, профілакторіях, а також у SPA- та wellness – центрах [1]. Використання SPA-центрів у курортній діяльності відомо ще з часів Римської імперії (терми Каракали у Римі), коли рекреація, як і освіта, і праця, посідали важливе місце у житті людини. Чимало з тих прадавніх, заснованих ще понад дві тисячі років тому, курортів у передгір'ях Апенін процвітають дотепер як найпрестижніші у світі SPA-комплекси (Абано-Терме, Сан-Джуліано-Терме, Сан-Кашіано-Терме, Баньї-ді-Кашіана, Монтекатіні-Терме, Монсуммано-Терме, Сан-Пелегріно-Терме, Сірміоне-Терме тощо). Адже «SPA» як оздоровчий комплекс процедур з використанням води з лікувальними властивостями (мінеральної, морської, прісної), а також морських водоростей і солі, лікувальних грязей і цілющих рослин, спрямований на *періодичне* оздоровлення та релаксацію всього організму в цілому, що і є метою перебування на курорті.

Термін «wellness» (від англ. well-being – благополуччя, fitness – хороша форма) вперше використав американський лікар Хальберт Л. Данн (Halbert L. Dunn) у 1959 р для позначення основних принципів здорового способу життя. Згодом, з набуттям популярності цього терміну у Європі у 90-х роках минулого століття, його почали вживати для позначення комплексу послуг і товарів, спрямованих на розвиток і підтримку здоров'я, краси та довголіття людини [2].

Сучасні трансформації курортних центрів і діяльності на курортах закладів галузі гостинності обумовлені, зокрема в Україні, популярністю здорового способу життя, сповідуванням філософії «wellness» (відтворення постіндустріальної цивілізації XXI ст), зміною характеру попиту на лікувально-оздоровчі послуги і осучасненням моделі організації курортної діяльності. Метою роботи був аналітичний огляд тенденцій розвитку wellness- і SPA- індустрії на курортах світу і нашої країни.

Філософія «wellness» – це бачення життя як безперервно щасливого, енергійного, цікавого та сприятливого часу, можливого завдяки профілактиці та запобіганню захворювань, усуненню внутрішніх та зовнішніх ознак старіння та збереженню здорового зовнішнього вигляду інтелектуально розвиненої активної людини. Дієта, постійні фізичні тренування, розвиток розумових здібностей та інтелекту, здоровий спосіб життя, відвідування оздоровчих центрів і салонів краси – це складові wellness. Сьогодні галузь wellness-індустрії включає фітнес-центри, SPA-салони, сауни, спорт-комплекси, догляд за шкірою і тілом, правильне харчування, БАДи, натуральні продукти для здоров'я та багато іншого. Основними трендами розвитку оздоровчих послуг wellness-індустрії у 2022-2025 рр. визначені (1) перегляд ставлення до здорового харчування: включення до раціону їжі задля зміцнення імунітету, надання переваги місцевій харчовій продукції перед завезеною, імпортованою (поширення використання «гіперлокалу»); (2) персональна диджиталізація – активне застосування гаджетів для контролю основних показників здоров'я, якості сну і рівня стресу, калорійності їжі тощо та навіть отримання консультації лікаря або фітнес-тренера в он-лайн режимі, особливо при онлайн-заняттях чи уроки фізичних тренувань вдома; (3) скінімалізм – нова філософія догляду за шкірою обличчя та тіла, тобто свідоме відмову від нав'язуваної рекламою «багатошарової» косметики для догляду; (4) ековідпочинок який видозмінюється на потребу не лише близькості до природи, але й усамітнення з

можливостями переосмислення життя, зняття психологічних бар'єрів та навіть страхів, що синхронізується з поняттям *calmtainment* (*calm + entertainment – заспокоєння + розвага*) – прагненням наповнити власний інформаційний простір позитивним контентом, що покликаний заспокоїти і розслабити (відео або тексти, присвячені медитації, йозі, керуванню своїми емоціями, відмова від користування чи обмеження переглядів соціальних мереж тощо) [3].

Класифікація сучасних моделей SPA будується за культурно-географічними ознаками, а тому в ній виділяють американську, французько-італійську, австрійську, німецьку, східну й слов'янську моделі SPA [4]. На базі основної класифікації сформовані різного роду SPA-підприємства галузі гостинності, які дозволяють реалізувати і певні потреби прибічників філософії *Wellness*. Так, виділяють SPA-курорти, SPA-готелі та готелі зі SPA-зоною/центром, а серед останніх – міські та замські (з огляду на їх територіальне розташування). До світових тенденцій розвитку SPA-центрів при готелях відносять впровадження приватних та гейм SPA-послуг, SPA-капсул, а також розширення спектру традиційних послуг оздоровлення шляхом зміни специфікації SPA-центру загальної спрямованості на медичний SPA-центр; розробка та впровадження дитячого SPA та медичного SPA тощо.

В Україні до 2014 р виділяли два основних географічних SPA-центри – Крим та Карпати, на цей час об'єкти SPA- та *wellness*-індустрії діють практично в усіх регіонах держави [5]. Прикладами можуть слугувати Сатанів (Хмельницька область), Хмільник (Вінницька область), Донбас (санаторій «Соляна симфонія», Соледар, ревматологічний центр у Слов'янську). Позитивний вплив на розвиток SPA-індустрії в Україні вплинуло відкриття компанією «Reikartz Hotel Management» у 2012 році мережі *wellness*-курортів «Vita Park»: готель «Vita Park Akvadar» у Черкаському лісництві поблизу дендропарку «Софіївка», м. Умань; готель «Vita Park Izki» у мальовничій гірській місцевості біля підніжжя гори Магура в Карпатах, еко-готель «Vita Park ShishkiNN» в селищі Снов'янка Чернігівської області (150 км від Києва). Висококонкурентний курортний SPA-сервіс нині в Україні пропонують курорти Трускавця – «Rixos-Прикарпаття» та ін.

Аналіз світових тенденцій розвитку *wellness*- і SPA-індустрії на курортах світу, а також споживчого потенціалу і наявних ресурсів в нашій країні дозволяють вважати актуальними і перспективними наступні: (1) розширення геопросторової організації мережі SPA-центрів при готельних підприємствах і використання американської моделі SPA і ама-масажу; (2) реконструкція санаторіїв та баз відпочинку у SPA- і *wellness*-готелі, при цьому перспективним напрямком інвестування можна вважати переобладнання таких установ, розташованих навколо чи поблизу мегаполісів; (3) повноцінне інформування населення про наявність SPA-послуг та особливості їх споживання, що має включати і цільову роботу з продажу SPA-послуг клієнтам готелю (інформація в номері, мережеве відео, ознайомчі екскурсії, бонусні відвідування SPA-центру тощо) [6].

Отже, сучасні тенденції формування SPA-індустрії (як складової *wellness*-індустрії) дозволяють вважати їх рушієм подальшого розвитку рекреаційно-готельного бізнесу навіть на тих курортах, що мають традиційну ресурсну базу. Адже вони ініціюють зростання культури обслуговування, кваліфікації персоналу і менеджменту цих підприємств, а споживачі їх послуг визначатимуть завтрашній день галузі гостинності.

### **Література**

1. Міжнародний науковий фестиваль «Spa і Wellness - стратегія розвитку» / [Електронний ресурс]. URL: <http://www.knteu.kiev.ua/blog/read/?pid=2897&uk>
2. Global Tourism: The Next Decade / Ed. by W Theobald. – Oxford: Butterworth-Heinemann, 1995.
3. URL: <https://wellnesspraxis.com/category/obzor-velnesa/>
4. Сучасні моделі SPA [Електронний ресурс]. URL: <http://www.tourbus.ru/archive/42.html>

5. Рутинський М. Спа-курорт як інноваційний вид рекреаційних закладів і суспільно-географічні тенденції розбудови мережі SPA-курортів у західному регіоні України [Електронний ресурс]. URL: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/rutynsky2.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/rutynsky2.htm)

6. Данчак І.О., Лукомська Г.В. Формування архітектури SPA-центрів (еволюція розвитку)[Електронний ресурс]. URL: <http://archive.nbuv.gov.ua/portal/natural/danchak.pdf>.

## **FOOD-ТРЕНДИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ ЯК ПОПУЛЯРИЗАЦІЯ ГАСТРОНОМІЧНОЇ СПАДЩИНИ М. ОДЕСА**

**Ткачук О.В., ст. викл., Асауленко Н.В., ст. викл., Щапіна О.Ф., зав. лаб.  
Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

У кожного етносу своя система культури і етикет прийому їжі, способи приготування страв. Усе це зумовлено багатьма чинниками: географічне розташування регіону, у якому проживає народ, історичний розвиток, фізіологічні особливості даного етносу та інші. Так, наприклад, у країнах азіатського типу практично немає кисломолочних продуктів, оскільки цей етнос не може засвоювати лактозу на фізіологічному рівні. Або ж у Скандинавських країнах спостерігається переважання в раціоні населення страв з риби – це зумовлено географічним розташуванням. А кухня Одеського регіону сформувалася завдяки змішанню безлічі культур: української, російської, значною мірою єврейської, грузинської, вірменської, узбецької, болгарської, молдавської та грецької, проте низка страв відрізняється самобутністю.

Сучасне суспільство – суспільство споживання. І в області споживання їжі задіяні мільйони людей та коштів. Будь-яка людина, незалежно від місця проживання, соціального статусу та грошового достатку, купує продукти, щоб готувати вдома, ходить до місць громадського харчування, отримує інформацію про їжу через ЗМІ. Наприклад, зараз активно популяризується правильне харчування та здоровий спосіб життя. Їжа може стати одним із показників того соціального статусу, який займає людина: у яких місцях вона обідає, вечеряє, у яких магазинах купує продукти, і що це за продукти. Також, на популяризацію продуктів та певної їжі впливають і фуд-тренди, які переважно поширюються завдяки соціальним мережам. [2]

Тренди на ресторанному ринку дуже залежать від сегменту, в якому працює заклад. Так, для фаст-фуду актуальні технологічність, тиражованість та базовий підхід до формування страв на основі топінгів. Для закладів сегменту преміум – поєднання практично несумісних смаків, акцент на натуральність та трави. Серед загальних тенденцій експерти відзначають оптимізацію бізнес-процесів, зростання вимог до персоналу. Також у ресторанах частіше стали проводитися сезонні фестивалі та базари.

За допомогою активного розвитку соціальних мереж з'явилася безліч груп, які цікавляться самостійним приготуванням їжі, проведенням майстер-класів і які прагнуть прямого спілкування з учасниками ресторанного бізнесу. Професійні ярмарки та виставки традиційно орієнтовані на бізнес-середовище, тому виникла потреба в аналогічних заходах, що відбуваються у більш неформальній обстановці та розважальному форматі – для широкої аудиторії. Як правило, організатори таких заходів орендують великі паркові зони, на території яких встановлені намети з учасниками – представлені молоді ресторани концепції та малі підприємства, продуктові лавки та майданчики з майстер-класами, також проводяться численні вікторини та розіграші. Серед подібних фестивалів в Одесі на відкритому повітрі: "Цімес Маркет", "Гешефт", "Picnic", "Такі так, смачно", "Дворик". Відвідавши їх, можна скуштувати найкращі страви одеських ресторанів, посидіти за великим столом у колоритному дворі або на природі, послухати місцевих музикантів.

Появі фуд-кортів передували точки, призначені для швидкого харчування відвідувачів різних заходів. Пізніше виникла потреба об'єднати все це в окрему ланку, яка тепер є дуже

МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ ГІГІЄНИЧНИХ 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