

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

Одеса 2016

Наукове видання

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**

В римській термі можна відновити життєвий тонус, у грязьовій бані — позбавитись токсинів і шлаків, в руській бані можна отримати розслаблюючий масаж березовими і дубовими віниками, після чого стрибнете в справжній замет, який називають «сніжний грот». В кожній бані ретельно підібрані запахи і колір, оптимальні для розслаблення і звучить приємна музика.

Якщо за станом здоров'я протипоказано відвідувати сауни та бані, то пропанують саріум — легку форму сауни, яка дозволяє регулювати температуру і вологість повітря. Корисно також постояти під тропічною зливою (стіна води, яка нагадує дощ в тропіках), який миттєво знімає втому.

Популярні SPA-процедури, на які спостерігається постійний попит:

— масаж — найбільш популярні масажі: тайський, аюрведичний, шиацу;

— таласотерапія — процедура з використанням цілющої морської води, водоростей, солі, грязі і планктону, спрямована на відновлення психофізичного стану людини;

— обгортання — ефективний спосіб боротьби з целюлітом і зайвою вагою. Використовується лікувальна грязь, морські водорості, мінерали вулканічного походження, шоколад, мед тощо;

— бальнеотерапія — лікування мінеральними водами, а також використання прісної води з додаванням лікувальної грязі, водоростей, різноманітних солей, масла у комплексі з масажем тощо.

Wellness-центр обов'язково оснащений SPA-басейном з гідромасажним обладнанням, який рекомендують людям з зайвою вагою, а також тим у кого проблеми з суглобами і хребтом. Вода знімає навантаження на хребет і знижує ризик травмування під час аква-аеробіки. Під час аква-аеробіки відбувається спалювання великої кількості калорій, тому що у воді організму потрібна додаткова енергія для терморегуляції.

У Wellness-центрі також є тренажерний зал і представлені всі фітнес-програми, які спрямовані на боротьбу зі стресом. Wellness-тренінг передбачає використання більш помірних навантажень.

До головних складових реабілітації відноситься Wellness-медитація. Заняття дихальною гімнастикою за принципами йоги, цигун, тай-чі допомагають отримувати душевну рівновагу, навчитися контролювати свої емоції. При цьому клієнтів пригощають фітококтейлями і трав'яними чаями.

Дієтологи складають для бажаючих індивідуальну програму харчування, яка враховує біоритми, образ життя та інші індивідуальні особливості клієнтів. Харчуватися можна за своєю дієтою в SPA-ресторані Wellness-центру.

У Wellness-центрі міститься також тренажерний зал і пропонуються розроблені фітнес-програми з помірним навантаженням, які спрямовані в основному на боротьбу зі стресом.

ВДОСКОНАЛЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ РОЗВИТКУ LOUNGE CAFÉ ПРИ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ КОМПЛЕКСІ «PALLADIUM»

**Саламатіна С. Є., канд. техн. наук, доцент, Кравченко Я. В., асистент
Одеська національна академія харчових технологій**

В усьому світі готельно-ресторанний бізнес є одним з найбільш привабливих для інвесторів, а його рентабельність у розвинутих країнах не буває нижчою за 40 %, при цьому в «туристичних» зонах відмітки досягають 100 %. Щодо України, то на думку спеціалістів, до 1997 р. оператори ринку працювали в досить непоганих умовах: наявність не дуже вимогливих до рівня сервісу платоспроможних гостей дозволяло досягати рентабельності біля 50 %. Саме у цей період у країні з'явилося немало нових приватних готелів та ресторанів.

Нестабільна політична ситуація в Україні призвела до зменшення кількості іноземних туристів у 2014 р, що в свою чергу відобразилося на рентабельності підприємств сфери готельно-ресторанного бізнесу. В даній ситуації представники сфери гостинності були вимушені звернути увагу на потреби внутрішнього туриста. Туристичний сезон в м. Одеса у 2014 р було зірвано. Але вже у 2015 р спостерігалася позитивна динаміка відвідування туристами м. Одеса, кількість яких значно збільшилась переважно за рахунок внутрішніх туристів. Такий стан туристичного сезону спостерігався завдяки стабілізації політичної ситуації в країні і місті, а також було результатом консолідації представників різних видів бізнесу, що пов'язані з туристичною сферою, за підтримки органів місцевої влади. Консолідація зацікавлених сторін дозволила впровадити багато заходів із розвитку подієвого, місе туризму, що призвело до збільшення терміну туристичного сезону.

В даний час у світі спостерігається популярність здорового способу життя, харчування є однією із важливих його складових. Впровадження і розробка технологій приготування страв здорового (низькокалорійного) харчування є інноваційною галуззю. Ресторани, які пропонують низькокалорійні страви користуються популярністю серед гостей, що приділяють багато уваги здоровому способу життя. Особливо актуальні заклади в меню яких є низькокалорійні страви та їх місцезнаходження поряд із спортзалами, спортивними комплексами, стадіонами, фітнес-залами і тощо.

Досліджуване підприємство — готельно-ресторанний комплекс «Palladium» в м. Одеса знаходиться поруч зі стадіоном «Спартак» в структурі якого є також і тренажерна зала. ГРК «Palladium» — один із популярних комплексів в м. Одеса, який відрізняється достатнім попитом на свої послуги переважно концертної зали, готелю, але при досліджуванні підприємства встановлено недостатній попит на послугу харчування в умовах Lounge Café «Palladium».

Метою дослідження була розробка та впровадження нової концепції діяльності Lounge Café «Palladium» при готельно-ресторанному комплексі «Palladium».

В результаті дослідження підприємства Lounge Café «Palladium» встановлено, що цільовою аудиторією кафе є переважно гості готелю, але воно є загальнодоступним завдяки розташування на першому поверсі готельно-ресторанного комплексу та має окремий вихід на вул. Канатну. В теплу пору року працює відкритий літній майданчик. Інтер'єр виконаний в сучасному стилі. В оформленні приміщень переважають кольори: коричневий, сірий, жовто-гарячий, бузковий. Меблі: столи прямокутної і круглої форми, дивани, крісла. На столиках задалегідь сервірують серветки і спеції. В кафе є невелика барна стійка. Місткість кафе складає 60 посадочних місць, є можливість проведення банкетів. Середній чек кафе складає 150 грн.

В меню кафе пропонують страви європейської та японської кухонь, дитяче меню. При дослідженні виробничих приміщень встановлено наявність сучасного обладнання: піч хоспер, грилі-мангали. Але при приготуванні страв сучасне обладнання використовується обмежено. Хоспер — єдине на кухні сучасного ресторану рішення, що дозволяє одночасно використовувати переваги мангала і печі на деревному паливі. В якості палива в печах хоспер використовується чисте деревне вугілля або чисте вугілля рослинного походження. Завдяки унікальній конструкції хосперу м'ясо, риба, овочі виходять надзвичайно смачними і ароматними, основна перевага нетривале приготування страв у хоспері. У хоспері стейк природним шляхом обволікається скоринкою, продовжуючи оплавлятися зсередини. При цьому натуральний сік залишається в м'ясі.

В результаті проведення дослідження підприємства багато уваги приділялося аналізу рейтингів за версіями провідних сайтів booking.com, 2gis.ua, tripadvisor.ru. На підставі відгуків 167 гостей близько 24 % негативні, основні зауваження: непрофесійний персонал; низька якість страв японської кухні та десертів; високий рівень цін. Але позитивні відгуки близько 76 % свідчать про задоволення гостей завдяки місцерозташуванню підприємства; наявності кафе в структурі готелю, смачні сніданки, сучасний інтер'єр.

Процес дослідження середовища маркетингу включав в себе аналіз внутрішнього і зовнішнього середовища підприємства, на основі якого сформульовано висновок про маркетингові можливості даного підприємства. На основі проведеного SWOT-аналізу можна зробити наступний висновок — Lounge Café «Palladium» прагне зміцнити своє становище на місцевому ринку споживчих товарів у м. Одеса, зменшуючи загрози і слабкі сторони свого підприємства.

При проведенні аналізу ринку послуг готельно-ресторанного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства ГРК «Palladium». На підставі проведених досліджень можна зробити висновок, що Lounge Café «Palladium» не є лідером у рейтингу серед своїх конкурентів. Найвищі оцінки, а саме 4 і 4,5 кафе отримало за наступні показники, а саме кухня і атмосфера, але найнижчі 3 та 3,5 за ціна/якість та обслуговування.

Під час дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів за допомогою опитування встановлено, що близько 97 % відвідувачів закладів ресторанного господарства вважають, що в кафе мають бути в асортименті низькокалорійні страви. Біля 66 % респондентів замовляють десерти, тому є доцільним введення до меню десертів із низькою калорійністю. За результатами опитування виявлено, що близько 51 % потенційних відвідувачів дотримуються правил раціонального харчування і 80 % з усіх респондентів віддають перевагу низькокалорійним стравам. Виникає необхідність внесення змін до меню, а саме введення низькокалорійних страв.

На підставі проведених досліджень запропонована концепція розвитку Lounge Café «Palladium»: «Ми пропонуємо якісний сервіс та смачні страви серед яких є низькокалорійні, реалізацію комплексів харчування із можливістю їх доставки».

Цільова аудиторія Lounge Café «Palladium» переважно гості ГРК «Palladium», мешканці, туристи м. Одеса. Поряд із кафе знаходиться міський стадіон «Спартак» та тренажерний комплекс на його території, саме відвідувачі цих підприємств також є цільовою аудиторією кафе у разі внесення змін меню. На підставі попередніх досліджень встановлена цільова аудиторія — гості віком 18...45 років із середнім та високим рівнем доходу, які вважають, що основними проблемами здорового харчування є неможливість поєднання низькокалорійності, різноманіття та високих смакових якостей страв. В кафе буде можливість спробувати низькокалорійні страви, які будуть вирізнятися смаковими якостями і естетичним оформленням.

У ринковій економіці ближче до істини концепції, як джерела прибутку пов'язують із виробництвом додаткового продукту чи послуги. Для Lounge Café «Palladium» додатковий продукт — це нові низькокалорійні страви в меню, реалізація комплексів страв із можливістю їх доставки. Дуже важлива складова це постійне підвищення кваліфікації персоналу, як контактного так і виробничого. Поєднання вище зазначених факторів забезпечить підвищення конкурентоспроможності підприємства та підвищить рівень його рентабельності.

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ НА ПІВДНІ УКРАЇНИ

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

Індустрія готельного бізнесу (ГБ) у багатьох країнах формувалася десятиліттями і зараз стабільно розвивається, забезпечуючи роботою мільйони людей, що позитивно впливає на економіку. В умовах України ГБ може і повинен стати джерелом отримання значних коштів до бюджету, забезпечити залучення іноземних інвестицій, надати робочі місця фахівцям.

Основні проблеми готельного ринку України:

1. Незначна частка присутності всесвітньо відомих транснаціональних готельних корпорацій та відсутність національних готельних мереж.

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	
Дишкантюк 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