

**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

сертифікату відповідності та ліцензії;

— налагодження міжнародної співпраці з провідними країнами світу для популяризації національних кулінарних традицій.

### **Література**

1. Антоненко В.Г. Міжнародний туризм як чинник взаємодії та взаємозбагачення культур. // Філософські нарисы туризму. За ред. проф. Пазенка В.С. – К., 2005. – С. 223-233.

2. Корнілова В. В. Сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму / В. В. Корнілова // Ефективна економіка. – № 2, 2018 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua>.

3. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д. І. Басюк // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2012. – № 45. – С. 128-132.

4. Вишневська Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму / Г.Г. Вишневська // Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури. – К., Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. – Вип. 31. – С. 112–118.

5. Добрянська Н.А. Теоретичні основи управління конкурентоспроможністю підприємства Н.А. Добрянська, М.О. Варгатюк // Інвестиції: практика та досвід – Київ, 2015. – №20. – С. 84-87.

6. Добрянська Н.А. Реалії сьогодення та перспективи розвитку туристичного бізнесу Одеської області / Н.А. Добрянська, С.С. Стоянова – Коваль, О.В. Ніколюк // Економіка харчової промисловості. – Одеса, 2018. – Том 10, – № 1. – С. 9-15. DOI: [10.15673/fe.v10i1.861](https://doi.org/10.15673/fe.v10i1.861)

## **ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕКИ В СІЛЬСЬКОМУ ТУРИЗМІ**

**Калмикова І.С., к.т.н., доцент**

**Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Про післявоєнне відновлення та розвиток туристичної галузі в контексті сільського туризму неможливо говорити без відриву від понять харчової безпеки.

Серед стратегічних цілей розвитку агропродовольчого сектору поряд зі сприянням розвитку сільських населених пунктів за допомогою розвитку різних форм господарювання, забезпечення зайнятості та отримання доходів в сільських районах, в тому числі за допомогою сільського туризму, визначено також гарантування продовольчої безпеки держави за допомогою підтримки необхідного стійкого балансу між самозабезпеченням і самодостатністю, забезпечення якості та безпеки продуктів харчування. Таким чином, чітко простежується зв'язок сільського туризму з безпекою продуктів харчування.

Безпека продуктів харчування або харчова безпека – це поняття, що включає обробку, підготовку та зберігання харчових продуктів таким чином, щоб запобігти хворобам харчового походження. Мається на увазі, що виробники та реалізатори продуктів харчування повинні дотримуватися низки процедур, щоб уникнути потенційно серйозних небезпек для здоров'я та не створювати навантаження на системи охорони здоров'я, щоб не завдавати шкоди національній економіці, торгівлі та туризму. Тому в світі була розроблена та набула поширення Система аналізу ризиків НАССР та створений інтегрований підхід до мережі виробництва харчової продукції, який забезпечує безпеку кінцевого споживача.

В Україні в 2017 р. був прийнятий Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються і перебувають в обігу. Він передбачає впровадження в Україні європейської концепції управління безпечністю та якістю продукції, яка базується на підході «від лану – до столу» та містять вимогу щодо простежуваності згідно з Регламентом

ЄС № 178/2002. Закон встановлює застосування виробниками харчової продукції процедур, які базуються на принципах НАССР – принципах аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю в критичних точках.

За забезпечення безпечності харчових продуктів відповідають спільно держава і оператори ринку харчових продуктів. В сільському туризмі такими є власники ферм, садиб, агроосель, тобто сільські жителі, які повинні знати вимоги вітчизняного законодавства щодо безпечності харчових продуктів. Тому українських фермерів, інших сільгоспвиробників - операторів ринку харчових продуктів та споживачів необхідно інформувати про закони, які охоплюють усю сферу забезпечення якості та безпечності харчових продуктів та контролювати виконання цих законів.

Крім того, щоб належним чином підготуватися до роботи в нових умовах, українським сільгоспвиробникам та виробникам харчової продукції, зокрема власникам агросадиб, вже на самих ранніх стадіях започаткування, розвитку та модернізації свого виробництва потрібно враховувати зарубіжний досвід і неухильно дотримуватися його на практиці в сфері сільського туризму. Так, наприклад, Європейською федерацією фермерського і сільського туризму EUROGITES (European Federation for Farm and Village Tourism) прийнято проект «Карта якості EUROGITES», у якому актуальні стандарти стосуються безпеки туристів, в тому числі харчової безпеки. Тому важливо врахувати цей досвід та оновити вітчизняні стандарти відносно забезпечення харчової безпеки в сфері сільського туризму.

Таким чином, враховуючи, що переважна більшість українців в сучасних складних умовах будуть віддавати перевагу сільському туризму з придбанням місцевих продуктів харчування на фермах або торгових точках фермерських господарств, забезпечення та дотримання вимог харчової безпеки до традиційних локальних продуктів є особливо актуальним.

## **СФЕРА ГОСТИННОСТІ ДЕСТИНАЦІЇ ТУРИЗМУ ГЛЕНВУД-СПРІНГС**

**Орлова М. Л., к.с.-г.н., доцент**

**Одеський національний технологічний університет, м. Одеса**

Гленвуд-Спрінгс (Glenwood Springs) – місто в центральній частині США, штат Колорадо. Воно знаходиться у долині річки Колорадо, на схилах Скелястих гір, на висоті 1760 м. Дана місцевість відзначається наявністю джерел з термальною мінеральною водою, найбільшим з яких є джерело Ямпа. Лікувальні властивості цих джерел до появи європейських поселенців використовував кочовий народ юта. Активне освоєння бальнеологічних ресурсів та перетворення Гленвуд-Спрінгс на дестинацію туризму розпочалось після спорудження найбільшого у світі басейну з термальною мінеральною водою (відкриття відбулось у 1888 році) та появи залізничного сполучення.

Кількість мешканців Гленвуд-Спрінгс становить 9,915 тис. осіб (станом на 2019 рік), 5,82 тис. з яких задіяні у економіці міста. Найважливішою галуззю економіки Гленвуд-Спрінгс є сфера гостинності. У закладах розміщення і харчування працює 869 осіб [1].

Послуги розміщення у дестинації туризму Гленвуд-Спрінгс надають 31 заклад, потужність номерного фонду складає 1729 номерів. У багатьох закладах розміщення (близько 30 % від загальної кількості) функціонують ресторани. Найбільшими закладами відповідно до кількості номерів є Hotel Colorado, La Quinta Inn & Suite, Residence Inn-Glenwood Springs, Glenwood Hot Springs Resort, Courtyard By Marriott (див. табл. 1). Велика кількість закладів розміщення мають у своїй структурі приміщення для проведення зустрічей, їх загальна місткість становить 1253 особи [3]. Колективні заклади розміщення Гленвуд-Спрінгс відрізняються за типом, асортиментом послуг, рівнем комфорту. Деякі з готелів мають довгу історію розвитку, яка є невід'ємною складовою історії дестинації. До

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 ПРОМИСЛОВОСТІ	
<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